

100 JAHRE DEBIC

100 Jahre Teamwork
100 Jahre Gastronomie



100 JAHRE DEBIC 100 JAHRE TEAMWORK

2020 ist ein Jahr zum Feiern – Debic feiert sein 100-jähriges Jubiläum! Ein Jahrhundert, das von verschiedensten kulinarischen Bewegungen geprägt wurde, die wir mit unseren Produkten begleitet haben.

In unserer Anfangszeit stand die klassische französische Küche hoch im Kurs. Später machten wir uns die Nouvelle Cuisine zu eigen und nahmen die feinsten Elemente der Fusionsküche und der molekularen Küche in unser Sortiment auf. Schließlich sind wir bei der jüngsten Bewegung angelangt – der nachhaltigen Küche.



Was haben wir aus all diesen Bewegungen gelernt? Jede Menge. Das Wichtigste davon ist, dass es in der professionellen Küche letztlich vor allem auf eines ankommt: auf Teamwork. Wir haben Seite an Seite mit weltberühmten Köchen und Helden der 2. Reihe gestanden. Wir haben voneinander gelernt und uns gegenseitig geholfen, besser zu werden. Wir haben erkannt, dass eine enge Zusammenarbeit der einzige Weg ist, der zum Erfolg führt. Wir vertrauen einander. Wir sitzen alle in einem Boot. Als Küchenchefs, aber auch als gesamtes Küchenteam.

In dieser Ausgabe unseres !D Magazins nehmen wir dich mit auf eine Reise durch die großen Bewegungen, die uns geprägt haben. Doch jetzt ist nicht nur Zeit zur Rückbesinnung, wir blicken auch in die Zukunft. Was haben wir gelernt und welches Wissen nutzen wir noch heute? Wie kannst du diese Techniken oder Ideen als Küchenchef oder Pâtissier heute nutzen? Diese Ausgabe steckt voller außergewöhnlicher Geschichten, faszinierender Interviews mit den besten Teamplayern von heute und tollen Tipps, die du sofort in die Tat umsetzen kannst.

**Viel Spaß beim Lesen dieses Magazins
– lass dich inspirieren!**

100 JAHRE DEBIC

100 JAHRE GASTRONOMIE

1920

Jean Debije gründet die **Laiterie Debije** und legt damit den **Grundstein von Debic**.

Die klassische französische Küche bildet weltweit die Grundlage der Gastronomie.

Michelin gibt einen speziellen Reiseführer für Kriegstouristen heraus, die die Schlachtfelder in Belgien besuchen wollen.

Auguste Escoffier erfindet den Pfirsich Melba.



1926

Der Guide Michelin vergibt erstmals Sterne für Restaurants.



1945

In Luzern wird die Fachschule Richemont eröffnet – ein unabhängiges internationales Kompetenzzentrum für die Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie.

1933

Die ersten Restaurants werden mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

1934

Veröffentlichung der ersten Ausgabe von Auguste Escoffiers „Ma cuisine“.

1955

Entstehung der „Nouvelle Cuisine“, angeführt unter anderem von Paul Bocuse, Roger Vergé und Michel Guerard.

1972

Debic führt die weltweit erste Schlagsahne in einer Sprühdose ein.

Erstmalig erhält ein Restaurant außerhalb Frankreichs einen dritten Michelin-Stern: die Villa Lorraine in Belgien.

Veröffentlichung der ersten Ausgabe des Restaurantführers Gault&Millau.



1970

Als Folge einer Fusion wird das Unternehmen zur „Zuivel-Fabriek Debic“. Tatsächlich hatten sich die Gründer auf den Firmennamen „Debije“ geeinigt, doch durch den unglücklichen Tippfehler eines Beamten wurde Debije zu Debic.



1973

Nach anhaltender Kritik aus dem Ausland schreibt Henri Gault (Gault&Millau) ein Manifest der Nouvelle Cuisine.

1974

Erste Entwicklungen im Bereich des Sous-Vide-Garens im Restaurant Troisgros.

1980

Zweite Generation der Nouvelle-Cuisine-Küchenchefs, darunter Joël Robuchon, Jacques Maximin, Georges Blanc, Pierre Wynnants.

1984

Ferran Adrià übernimmt das Zepter im El Bulli, damals noch ein einfaches Familienrestaurant.

1986

Gründung der Slow-Food-Bewegung in Italien.

1987

Gründung des Bocuse d'Or, des prestigeträchtigen Kochwettbewerbs, der jedes Jahr im Rahmen der Fachmesse Sirha in Lyon stattfindet.

1997

Das El Bulli erhält einen dritten Michelin-Stern.

1998

Albert Adrià erfindet die Espuma.

1990

Ursprünglich aus Australien und England stammend, wird die Fusionsküche auch in vielen anderen Ländern immer populärer.

1999

Debic führt Braten & Backen ein.

2000

Die molekulare Küche schlägt überall auf der Welt Wellen.



2001

Debic führt das Dessertsortiment ein.

2004

René Redzepi und Claus Meyer eröffnen das Noma in Kopenhagen. Das Manifest der neuen nordischen Küche wird aufgesetzt.

2008

Hyperlokale Küche erfreut sich auf der ganzen Welt zunehmender Beliebtheit und folgt damit dem Trend der neuen nordischen Küche.

2006

Das El Bulli wird zum besten Restaurant der Welt gekürt (ebenso wie 2007, 2008 und 2009).

2010

Das Noma wird zum besten Restaurant der Welt gekürt (ebenso wie 2011, 2012 und 2014).



100
YEARS DEBIC

2020

Debic feiert sein 100-jähriges Jubiläum!





100 JAHRE DEBIC

10 KLASSISCH FRANZÖSISCH Dessertwagen

Total en vogue! Präsentiere deine Desserts auf einem Dessertwagen.

16 DEBIC AMBASSADOR Clément Bouvier

„Ich möchte, dass sich meine Gäste wie im Wald fühlen.“

22 NOUVELLE CUISINE Zwei-Komponenten-Saucen

Maximale Flexibilität und Variation.

26 REZEPT Gerösteter Kaisergranat

34 DEBIC AMBASSADOR Gert De Mangeleer

Die Nouvelle Cuisine hat in der modernen Küche nach wie vor ihren Platz.



10



16



26



34



52



56



64



68



76

44 DESSERTS

Geburtsstagsdesserts

Überrasche Gäste, die ihren Geburtstag feiern.

52 DEBIC AMBASSADOR

Adeline Grattard

56 FUSIONSKÜCHE

Mehr Vielfalt und Umsatz mit internationalen Mezze

64 DEBIC AMBASSADOR

Sidney Schutte

66 REZEPT

Sepia mit Strandschnecken, Kaffee, Mango und Kardamom

68 MOLEKULARE KÜCHE

Sahnebasierte Espumas

76 DEBIC AMBASSADOR

Jordi Guillem

„In der molekularen Küche geht es um das Spiel mit der Textur.“

80 NACHHALTIGE KÜCHE

Die richtige Power für dein Team

Das ID Magazin ist eine Publikation von
FrieslandCampina Foodservice
P.O. Box 640, 3800 AP Amersfoort
Niederlande
info.de@debic.com
Tel.: +49 (0) 7131 489222 **Debic.com**

Haftungsausschluss: Aus den Informationen in dieser Publikation können keine Rechte abgeleitet werden.

Redaktionsteam: André van Dongen, Lianne Boeljon, Joost van der Werf, Sofie Vanderhasselt, Jeroen van Oijen, Force451
Rezepte: Clément Bouvier, Sidney Schutte, Gert De Mangeleer, Jordi Guillem, Nik Tonglet, Adeline Grattard, Andre van Dongen
Texte: Andre van Dongen, Linda van 't Land, Jeroen van Oijen

Fotografie: Kasper van 't Hoff (Shootby)

Konzept, Design und Umsetzung: Force451

Copyright: Jede Vervielfältigung dieser Publikation, auch auszugsweise, bedarf der vorherigen Genehmigung des Herausgebers. Für Satz- oder Druckfehler können weder FrieslandCampina Foodservice noch Force451 haftbar gemacht werden.

Dürfen wir vorstellen: unsere Ambassadors

In den letzten hundert Jahren haben wir vor allem eins gelernt: In der Küche dreht sich alles um Teamwork. Darunter verstehen wir natürlich auch die langjährige Zusammenarbeit mit unseren Ambassadors – allesamt ausgezeichnete Köche, die von Debic begeistert sind. Einige davon stellen wir euch in diesem Jahr vor.

In diesem Magazin findest du unter anderem Interviews (und Rezepte!) des spanischen Alleskönners Jordi Guillem, des flämischen Drei-Sterne-Kochs Gert De Mangeleer, der bekannten französischen Köchin Adeline Grattard, des Sternekochs Clément Bouvier und des niederländischen Kochs Sidney Schutte. Die Gespräche, die wir mit diesen und weiteren Köchen in ihren Restaurants geführt haben, stellen wir im Laufe des Jahres auch online. Und wen servieren wir euch sonst noch? Den italienischen Wunderkoch Luca Montersino, dazu Petr Kunc, einen der kreativsten Köche Tschechiens, das argentinisch-spanische Wundertalent Carito Lourenço und den Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner.

Diese neun Köche werden in diesem Jahr einiges kredenzen, auf das du dich freuen kannst, darunter Rezepte, Reportagen und auch Masterclasses. Mehr Informationen findest du schon jetzt unter [Debic.com](https://www.debic.com).

100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

Thomas Bühner
Ehem. La Vie***,
Osnabrück

Carito Lourenço
Fierro, Valencia

Petr Kunc
Salabka, Prag

Sidney Schutte
Spectrum**, Amsterdam

Adeline Grattard
yam'Tcha*, Paris

Gert De Mangeleer
Hertog Jan***
Restaurant Group, Brügge

Jordi Guillem
Lo Mam,
Tarragona

Clément Bouvier
Ursus*, Tignes

Luca Montersino
Koch, Alba



Wir liefern die Basis.



Du machst es zum Highlight.



Ein vielseitiges Sortiment für Profis



Milchprodukte sind in der Profiküche unverzichtbar.

Debic strebt danach, den täglichen Gebrauch der Produkte so einfach wie möglich zu gestalten, ohne dass deren vollmundiges Aroma und funktionale Eigenschaften verloren gehen. So hast du als Koch mehr Zeit für deine Kreativität.

Denn das macht schließlich den Unterschied. Für dich und deine Gäste.

Entdecke das ganze Sortiment auf [Debic.com](https://www.debic.com).



Dein Dessert. Deine Handschrift.

Ganz entspannt beeindrucken mit den Debic Dessertbasen.

- Im Handumdrehen zubereitet
- Vielfältig individualisierbar
- Attraktive Marge

Der Geschmack? Wie hausgemacht.
Die perfekte Basis für deine eigene Kreativität.



▶ Entdecke unsere Dessertwelt
voller Inspiration auf [Debic.com](https://www.debic.com).

Die klassische französische Küche

Die erste große (R)Evolution



Es gibt viele Kochkulturen auf der Welt, aber keine davon hat einen so starken Einfluss auf die moderne Gastronomie gehabt wie die französische. Gut hundert Jahre lang galt die klassische französische Küche als Grundlage für alle Speisekarten und die Ausbildung in fast allen westlichen Kulturen. Die meisten nationalen Küchen, darunter auch die niederländische und die belgische, sind stark davon beeinflusst worden. Viele sehen Auguste Escoffier als Vater der französischen Gastronomie an, da er seine Gedanken und Rezepte in der kulinarischen Bibel „Le Guide culinaire“ festhielt. Aber war er wirklich der Gründer?

„Escoffier hat einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ansehens der professionellen Kochkunst geliefert.“

Ein Blick zurück

Im vergangenen Jahrhundert wurde die Kochkunst stark professionalisiert, und auch die Köche haben in den letzten Jahrzehnten einiges an Status hinzugewonnen. War Kochen einst ein raues, unterbewertetes Handwerk, hat Auguste Escoffier zweifellos einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ansehens der Kochkunst geleistet. So perfektionierte er zum Beispiel das System der Küchenbrigade und trug alle wichtigen Rezepte in „Le Guide culinaire“ ein: seine Kochbibel, die ganze Generationen von Köchen buchstäblich nachkochten.

Abgesehen von diesem Großmeister haben aber auch einige andere französische Köche die Gastronomie mitgestaltet. Gut hundert Jahre vor Escoffier gab es bereits Marie-Antoine Carême, der insbesondere für seine Pièces montées bekannt war und der der Kochkunst zu mehr Ansehen verholfen hat. Nicht zu vergessen ist Fernand Point: Er war es, der in seinem Restaurant La Pyramide in Lyon eine ganze Generation von Drei-Sterne-Köchen ausgebildet hat. Einer seiner bekanntesten Schüler war vermutlich Paul Bocuse, der für viele als derjenige gilt, der aus dem Kochhandwerk einen angesehenen, bedeutenden Beruf gemacht hat.

Was ist uns davon geblieben?

Im Grunde fast alles. Schließlich entstammten die meisten Rezepte des zwanzigsten Jahrhunderts der klassischen französischen Küche. Und noch immer basieren viele Küchen auf einem klassischen Fundament. Auf die erste französische Revolution in der Küche folgte mit der „Nouvelle Cuisine“ eine weniger opulente Art des Kochens. Die Fusionsküche fügte später Geschmacksrichtungen anderer Esskulturen hinzu, während die Molekularküche schließlich die gewohnten Muster durchbrach. Die Grundlage der klassischen französischen Küche existiert jedoch nach wie vor. Auf fast jeder Speisekarte finden sich noch heute Elemente, die vor gut hundert Jahren erfunden worden sind.

Wichtige Köche dieser Bewegung:

Marie-Antoine Carême
Auguste Escoffier
Fernand Point
Alexandre Dumaine
André Pic
Paul Bocuse

Dessert- wagen

Die Revolution des klassischen französischen Käsewagens

Der Dessertwagen ist gerade absolut im Trend. Zukunftsweisende Köche wie François Geurds, Jordi Roca und Albert Adrià flanieren damit jeden Tag durch ihre Restaurants. Natürlich kennen wir den Trolley seit eh und je als klassischen französischen Käsewagen. Allerdings eignen sich diese Wagen auch wunderbar zum Präsentieren von Desserts! Es gibt die unterschiedlichsten Wagen zu kaufen, etwas Geeignetes findet sich in allen Preisklassen. Adrià selbst hat ein eigenes Modell entwickelt, aus dem sich eine komplette Etage erhebt.

Sei kreativ und baue dir deinen eigenen Dessertwagen, so wie wir. Denke dabei an eine Kühlmöglichkeit und an genügend Platz für zum Beispiel den Gasbrenner, Spatel, Besteck oder auch einen Siphon.

Erlebnis Was du präsentierst, sollte so gut aussehen, dass die Gäste Lust bekommen, es zu bestellen. Verwandle deinen Dessertwagen in einen fahrenden Süßwarenladen und Sorge so für Impulskäufe.

Einfach Alles auf dem Dessertwagen muss ganz einfach und mit wenigen Handgriffen eine Mise en Place ermöglichen.

Komfort Ein Dessertwagen verringert bei den Köchen in der Küche den Stress und kann von der Bedienung oder einem der Köche mühelos genutzt werden.



Ausstattung

Achte darauf, dass die Produkte auf dem Wagen lange haltbar sind, so wie Süßigkeiten, Pralinen oder auch Schokolade. Suche Kekse aus, die sich einfach herstellen und gut aufbewahren lassen: Butterkekse, Kokosmakronen oder Mandelkekse zum Beispiel. Vielleicht kannst du die Patisserie auch vom örtlichen Bäcker beziehen und die Präsentation um eine Auswahl gesunder Saisonfrüchte erweitern.



TIPP

Versuch doch mal, deine Dessertkarte komplett durch einen Dessertwagen zu ersetzen. Selbstverständlich kannst du nach wie vor deine eigenen Desserts anbieten, nur eben im kleinen Format oder in Gläsern.

Verkauf

Der Verkaufspreis kann auf unterschiedliche Weise bestimmt werden. Am besten errechnet man den Mittelwert, aus dem sich dann der entsprechende Festpreis ergibt.

Beispiel:

Verkaufspreis pro Person: 8,50 €
(durchschnittlich 6 Stück, max. 50 Cent im Einkauf)

Verkaufspreis pro Stück: 1,50 €

Verkaufspreis Kaffee und Tee mit Keksen, Bonbons und Süßigkeiten: 5,00 €



Melonensalat

Zutaten für 10 Portionen

1	Melone
50 ml	Limoncello
10 ml	Läuterzucker (1:1)
	essbare Blüten, gelb

Zubereitung

Die Melone in 10 gleiche Teile schneiden und die Kerne aufbewahren. Die Melonenstücke zusammen mit dem Limoncello vakuumieren. Die Kerne gründlich waschen, durch den Läuterzucker ziehen und im Dörrautomaten bei 60 °C trocknen.

Anrichten

Die Melone von der Schale lösen und in Stücke schneiden. Mit Kernen und gelben Blüten garnieren und servieren.

Rosa Tartelette

Zutaten für 25 Portionen

150 g	Mandelpüree
25	Tartelettes
1 l	Debic Crème Caramel
100 g	Rollfondant, rosa
25	Himbeeren, frisch
50 ml	Läuterzucker (1:1)
15 g	Pistazien, gehackt

Zubereitung

Das Mandelpüree auf den Tartelettes verteilen und ins Gefrierfach stellen. Die Debic Crème Caramel auf min. 70 °C erhitzen, dabei gelegentlich umrühren. Zur Seite stellen und bis auf 50 °C abkühlen lassen. Portionsweise in die Tartelettes füllen, in den Kühlschrank stellen und die Creme stocken lassen. Den Rollfondant dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. In einem geschlossenen Behälter zwischen 2 Lagen Backpapier bei Raumtemperatur lagern.

Anrichten

Die Himbeeren zunächst in den Läuterzucker und danach leicht in die Pistazien dippen. Die rosa Fondant-Kreise auf die Crème Caramel setzen und mit einer Himbeere dekorieren.



Schokoladen-Mousse

Zutaten für 35 Portionen

1 l	Debic Mousse au Chocolat
150 g	Schokoladen-Brownie
	Schokoladendekor
	Schokoladensauce

Zubereitung

Die Debic Mousse au Chocolat in der Küchenmaschine kalt aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt hat. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in kleinere Servierformen dressieren.

Anrichten

Die Mousse mit Browniestücken, dem Schokoladendekor und optional mit etwas Schokoladensauce anrichten. Die Servierform in den Dessertwagen stellen.



Lemon Pie

Zutaten für 25 Portionen

25	Tartelettes
1 l	Debic Crème Caramel
200 g	Lemon Curd
1	Zitrone, Abrieb

Baiser

85 g	Wasser
400 g	Kristallzucker
200 g	Eiweiß
1	Zitrone, Abrieb

Zubereitung

Die Tartelettes ins Gefrierfach legen, damit sie richtig kühl werden. Die Debic Crème Caramel auf min. 70 °C erhitzen. Den Lemon Curd mit dem Zitronenabrieb hinzufügen. Alles gut durchrühren, zur Seite stellen und bis auf 50 °C abkühlen lassen. Die Tartelettes individuell befüllen und in den Kühlschrank stellen und die Creme stocken lassen.

Baiser

Das Wasser mit dem Zucker bis auf 121 °C aufkochen. Sobald der Zuckersirup eine Temperatur von 110 °C erreicht hat, mit dem Schlagen der Eiweiße beginnen. Den Sirup bei 121 °C vom Herd nehmen und den Zitronenabrieb hinzufügen. Den Zuckersirup weiter schlagen und währenddessen mit gleichmäßig dünnem Strahl in das Eiweiß gießen. Den Eischnee kalt schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Tartelettes dressieren.

Anrichten

Das Baiser à la minute am Dessertwagen abflämen.



Panna cotta

Zutaten für 25 Portionen

1 l	Debic Panna Cotta (1)
600 ml	Debic Panna Cotta (2)
400 ml	Erdbeerpüree
350 g	Beerenmix, frisch (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren)
200 g	Pistazienbiskuit

Zubereitung

Die Debic Panna Cotta (1) schmelzen und portionsweise in die Gläser füllen. Im Kühlschrank stocken lassen. Für den Espuma die Debic Panna Cotta (2) schmelzen und mit dem Erdbeerpüree mischen. In einen 1-Liter-Siphon gießen und mit 2 Gaskapseln begasen. Mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank durchkühlen.

Anrichten

Das Obst auf der Panna cotta anrichten. Das Dessert vor dem Gast à la minute mit dem Espuma fertigstellen und mit kleinen Biskuitstücken dekorieren.



Kokosmakronen

Zutaten für 150 Stück

1,45 kg Kokosraspel
900 g Vollei
1,25 kg Zucker
20 ml Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten und homogenen Teig aufschlagen. Den Ofen auf 185 °C vorheizen. Den Teig mit einem Parisienausstecher oder mit der Hand zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Makronen bei 185 °C backen, bis sie goldgelb sind. Abkühlen lassen und in einem gut schließenden Behälter bei Raumtemperatur lagern.

Butterkekse

Zutaten für 100 Stück

560 g	Debic Markenbutter	2	Zitronen, Abrieb
280 g	Rohrzucker, braun	5 g	Salz
280 g	Zucker	560 g	Mehl Typ 405
100 g	Ei	50 g	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

Die Debic Markenbutter und die beiden Zuckersorten mit dem Teighaken in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Das Ei, den Zitronenabrieb und Salz hinzufügen und gut vermengen. Das gesiebte Mehl hinzugeben und zu einem glatten und homogenen Teig aufschlagen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen. Mit Ei bestreichen und mithilfe einer Gabel ein Dekor-muster in den Teig zeichnen. Bei 200 °C goldbraun backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden. In einem gut schließenden Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Crème brûlée

Zutaten für 25 Portionen

25	Tartelettes
1 l	Debic Crème Brûlée Bourbon

Zubereitung

Die Tartelettes ins Gefrierfach legen, sodass sie richtig kühl werden. Die Debic Crème Brûlée Bourbon auf min. 70 °C erhitzen, dabei konstant umrühren. Danach zur Seite stellen und bis auf 50 °C abkühlen lassen. Die Tartelettes individuell befüllen und zum Stocken in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Die Crème brûlée vor dem Gast à la minute karamellisieren und abflammen.

Eishörnchen

Zutaten für 25 Portionen

25	Brick-Teigblätter
50 ml	Debic Braten & Backen
1,5 l	Vanilleeis
	Toppings & Dekor (optional)

Zubereitung

Kreise von ca. 15 cm Durchmesser aus den Teigblättern schneiden. Beide Seiten mit Debic Braten & Backen bestreichen und um eine Eishörnchenform wickeln. Eine weitere Kegelform darüberstülpen und 6–8 Minuten lang bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen. Vorsichtig aus der Form lösen und in einem gut schließenden Behälter bei Raumtemperatur lagern.

Anrichten

Eine Schale Vanilleeis auf dem Dessertwagen bereitstellen. Die Eiswaffel vor dem Gast à la minute anrichten. Auf Wunsch mit Toppings und Dekor verzieren.

Cookies

Zutaten für 50 Stück

200 g	Debic Markenbutter
200 g	Rohrzucker, braun
200 ml	Glucosesirup
200 g	Mehl

Zubereitung

Die Debic Markenbutter lauwarm schmelzen. Darin mithilfe eines Kochlöffels die beiden Zuckersorten auflösen. Anschließend das gesiebte Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Mit einem Parisienausstecher kleine Kugeln formen und auf das Backpapier legen. Dabei auf den Abstand zwischen den Kugeln achten: Sie gehen beim Backen auf. 10 Minuten lang bei 190 °C backen. Solltest du die Cookies nachformen wollen, dann am besten gleich, nachdem sie aus dem Ofen kommen. In einem gut schließenden Behälter mit Silicabeutel bei Raumtemperatur lagern.



Clément Bouvier
Koch im Ursus* in Tignes

Am 21. Januar 2019 hat Clément Bouvier seinen ersten Michelin-Stern bekommen. Eine großartige Leistung für den französischen Koch und sein Team, die im Wintersportgebiet Tignes auf 2.100 Metern Höhe für ihre Gäste kochen – nicht unbedingt ein klassischer Ort für „Fine Dining“. Nichtsdestotrotz feiert er hier mit seinem Restaurant Ursus große Erfolge. Das ist auch seiner Leidenschaft für die klassische französische Küche und der Sahne von Debic zu verdanken.



„Die französischen Klassiker sind die Grundlage für jedes Gericht.“

Dank seiner imposanten Erscheinung und des rauen Barts wird der 29-jährige Clément Bouvier oft als „Bär“ bezeichnet. Clément ist ein echter Urmensch, der die Wälder und das Leben im Freien liebt. Den Beinamen hat er daher gerne als Kosenamen übernommen und, in lateinischer Übersetzung, sogar sein Restaurant danach benannt: Ursus. Die Abbildung eines Braunbären, der letzten Bärenart, die in Savoie gesehen wurde, prangt entsprechend auch auf dem Geschirr des Sternerestaurants. Die Tische im Gastraum sind von Dutzenden Baumstämmen umgeben, die Decke über den vierzig Sitzplätzen krönt ein stimmungsvolles Blätterdach. „Ich möchte meinen Gästen das Gefühl geben, dass sie mitten im Wald sitzen. Diese Erfahrung passt gut zu meinen Gerichten. Es geht mir um das Gesamterlebnis.“

Die französische Küche als Grundlage

Die Kochkunst ist Clément buchstäblich in die Wiege gelegt worden. Sechs Monate nach seiner Geburt eröffnete sein Vater mit dem L'Essentiel in Chambéry ein Restaurant, das später einen Michelin-Stern bekommen sollte. Auch Cléments Großeltern unterstützen ihn. Sie bauen Gemüse für das Restaurant ihres Enkels an und halten Hühner, Enten, Schweine und Kaninchen für ihn. „Ich wollte schon als Kind unbedingt selbst Koch werden“, sagt Clément.

Allerdings beschritt er dabei neue Wege: Als er siebzehn Jahre alt war, ging er bewusst alleine nach New York, um dort eigene Erfahrungen zu machen. „In Frankreich kannte ja jeder meinen Vater, den Sternekoch. Ich wollte das Fach aber selbst lernen. Nicht seine Gerichte kopieren, sondern meinen eigenen Stil entwickeln.“

Im Anschluss an Amerika zog es Clément nach Shanghai, später kehrte er dann nach Frankreich zurück. Viereinhalb Jahre lang arbeitete er mit Jean-François Piège in Paris, von dem er die Feinheiten der klassischen französischen

Küche erlernte. „Die französische Küche ist großartig“, strahlt Clément. „Ich bin der Meinung, dass sich jeder Koch mit den Zubereitungsmethoden und Rezepten dieser Küche auskennen sollte. Dafür muss man alle Gerichte wenigstens einmal im Leben zubereitet haben. So lernt man die Grundlagen kennen und kann daraus später seine eigene Kreativität entfalten. Echte Kochkunst beginnt nun mal bei der klassischen französischen Küche, der Rest kommt später.“

Lieferanten

Genau wie für die französische Küche, kann er sich für die Sahne von Debic begeistern. „Für Gerichte auf unserem Niveau darf man nur die beste Sahne verwenden. Sie darf weder gerinnen, noch darf das Gericht nachher ranzig schmecken. Die Sahne von Debic dominiert unsere Gerichte nicht, sondern verbindet alle Aromen perfekt. Die Schlagsahne bleibt steif und schmilzt nicht weg, selbst dann nicht, wenn ich sie auf warmen Crêpes serviere. Außerdem haben die Produkte das ganze Jahr über eine sehr konstante Qualität und machen so Veränderungen unserer Rezepturen überflüssig.“

Neben der Sahne von Debic verwendet Clément gerne auch regionale Zutaten. „Achtzig Prozent meiner Erzeugnisse stammen von örtlichen Lieferanten. Als Küchenbrigade experimentieren wir gerne damit und versuchen jeden Tag, etwas Neues daraus zu zaubern. Mein Gemüsehändler darf die Gerichte, die ich aus seinen Erzeugnissen zubereite, gern abschmecken. Manchmal hat er dann vor Rührung Tränen in seinen Augen.“

Der „Bär“ ist voll des Lobes über sein Team. „Der Michelin-Stern gehört dem ganzen Team. Für fünf Monate bilden wir eine Familie. Während der Saison sitzen wir hier gemeinsam auf einer Bergspitze, sind also in jeder Hinsicht aufeinander angewiesen. Dabei haben wir den Vorteil, dass niemand zur Arbeit fahren muss. So beginnt der Tag für uns sehr entspannt. Ich habe außerdem beschlossen, das Restaurant sonntags zu schließen, damit wir alle am selben Tag frei haben. Das Team kann dann zusammen skifahren und am Samstagabend was trinken gehen. Ich finde das wichtig. Das ist wie bei einem Rugbyteam: Wenn die Spieler nicht perfekt aufeinander eingespielt sind, gewinnst du keine Wettkämpfe. Und alles, was ich will, ist gewinnen, und zwar jeden Abend aufs Neue.“

Die Kartoffelsuppe meines Großvaters



CLÉMENT BOUVIER,
KOCH IM URSUS*, TIGNES



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Mandelcreme

- 550 ml Debic Schlagsahne 32%
- 125 g Mandeln, gemahlen

Suppe

- 500 g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Kerbelzweige
- 2 Petersilienzweige
- 4 l Wasser (Gemüsebrühe, optional)
- 250 g Debic Markenbutter
- 150 ml Debic Schlagsahne 32%
- 150 ml Vollmilch 3,8%

Pilzpulver

- 250 g Waldpilze, getrocknet

Kartoffelchips

- 250 g Kartoffeln

Champignon-Duxelles

- 500 g Champignons, braun
- 50 g Trüffel
- 75 g Debic Markenbutter
- 50 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Mandelcreme

Die Debic Schlagsahne 32% kurz aufkochen und die gemahlenen Mandeln hinzugeben. Abdecken und 20 Minuten lang aromatisieren lassen.

Suppe

Kartoffeln, Knoblauch, Karotten und Selleriestangen schälen und vierteln. Alle Zutaten in einen Topf geben, den Kerbel und die Petersilie hinzugeben und mit Wasser auffüllen. 1 Stunde lang köcheln lassen. Die Kartoffeln abseihen und den Kochfond zur Seite stellen. Die Kartoffeln, Debic Markenbutter, Debic Schlagsahne 32%, Milch und die Mandelcreme in einen Topf geben. Aufkochen und 10 Minuten lang unter konstantem Rühren köcheln lassen. Bis zur gewünschten Konsistenz den Kartoffelfond hinzugeben und fein mixen. Nach Gusto mit flüssiger Sahne verfeinern und gut abschmecken.

Pilzpulver

Die getrockneten Pilze in einer Kaffeemühle fein mahlen und in einem gut schließenden Behälter aufbewahren.

Kartoffelchips

Die Kartoffeln schälen, mit einer Mandoline in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden und dann auf eine Größe von 1,5 cm zuschneiden. Die Kartoffelscheiben zwischen 2 Silikonmatten legen und 1 Stunde lang bei 120 °C im Backofen trocknen.

Champignon-Duxelles

400 g Champignons mit einem Messer in sehr feine Würfel hacken. Den Trüffel mit der Mandoline in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln. Aus den Scheiben 1,5 cm große Kreise schneiden und die Trüffelreste fein hacken. Die Champignonwürfel mit 1 Stück Debic Markenbutter in einer Bratpfanne anschwitzen, dann mit dem gehackten Trüffel und 1 EL Crème fraîche vermischen. Die restlichen Champignons mit einer Mandoline in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln und daraus 1,5 cm große Kreise schneiden. Die Scheiben zur Hälfte mit etwas Pilzpulver bestreuen.

ANRICHTEN

Auf einem Suppenteller mit der Duxelles einen ca. 3 cm großen Ringausstecher befüllen und zu einem Zylinder formen. Aus den Kartoffel- und Trüffelscheiben eine Rosette fertigen und auf das „Pilztürmchen“ setzen. Drei Pilzringe mittig auf dem Tellerrand anrichten. Abschließend die heiße Suppe um das „Pilztürmchen“ gießen.



Nouvelle Cuisine

Die neue Leichtigkeit der Gastronomie

Die Nouvelle Cuisine ist ein häufig kritisierte kulinarischer Trend aus den 1970er-Jahren. Restaurants, die sich der Nouvelle Cuisine verschrieben hatten, eilte der Ruf voraus, man würde dort nicht satt werden. Karikaturen zeigten große Teller, auf denen nur eine einzige gefüllte Erbse lag. Dennoch hat dieser Trend einen erheblichen Einfluss auf unsere heutige Gastronomie gehabt. Übrigens begann die „Leichtigkeit der Küche“ schon viel früher. Bereits Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wollten die Gäste nicht mehr den ganzen Abend lang am Tisch sitzen oder immer nur schwere Gerichte essen – was mit am schnelleren Lebenstempo lag. Die Köche der neuen Generation passten sich dem an, woraus die sogenannte Nouvelle Cuisine entstand. Alles sollte leichter und vor allem feiner werden. Dicke Saucen und schwere Patés verschwanden und machten leichten Beurre blanc und Gemüseterrinen Platz. Auch der Transport der Zutaten verbesserte sich, sie waren jetzt einfacher zu beschaffen. Dadurch waren die Köche weniger vom örtlichen Angebot abhängig.

Wichtige Köche dieser Bewegung:

Jean & Pierre Troisgros
Michel Guérard
Roger Vergé
Jacques Pic
Joël Robuchon
Jacques Maximin
Georges Blanc
Pierre Wynants

„Die Nouvelle Cuisine war vielleicht keine Revolution, mit Sicherheit jedoch eine Evolution der schweren französischen Küche.“

Das Manifest der Nouvelle Cuisine aus den 1970er-Jahren. Die Regeln der Nouvelle Cuisine von Henri Gault:

- Keine zu komplexen Gerichte
- Stark verkürzte Koch- und Zubereitungszeiten für Fleisch und Fisch
- Den natürlichen Geschmack der Lebensmittel bewahren
- Immer möglichst frische Zutaten verwenden
- Kürzere Menüs anstelle opulenter Mahlzeiten
- Keine starken, kaschierenden Marinaden für Fleisch und Wild
- Leichtere anstelle schwerer Saucen wie Espagnole und Béchamel
- Regionale Gerichte als Inspirationsquelle nutzen
- Neue Techniken und Geräte verwenden
- Die Diätvorschriften der Gäste beachten
- Kreativität entfalten, neue Kombinationen suchen und ausprobieren

Was ist uns davon geblieben?

Von den Punkten im Manifest ist noch nahezu alles aktuell. Außerdem haben wir der Nouvelle Cuisine die sehr beliebte Beurre blanc zu verdanken. Auch viele Gemüsezubereitungen, das Garen in leichten Bouillons und das Dampfgaren sind echte Nachkommen dieses Küchentrends.



Zwei-Komponenten-Saucen

Maximale Flexibilität und Variation

In der klassischen französischen Küche waren Saucen eine Welt für sich. Die Basis bildeten Bouillons, Fonds, Demi-glaces, Extrakte, Glaces und gebundene Grundsaucen. Es gibt beeindruckende Schaubilder aus dieser Zeit, in denen alle Grundsaucen, daraus abgeleitete Saucen, Varianten davon und Varianten der Varianten zu finden sind. Einige dieser Klassiker haben die Evolution überlebt; viele wurden durch leichtere, weniger komplizierte Varianten ersetzt. Aufgrund der sich verändernden Wünsche und Geschmacksvorlieben der Gäste ist die Gastronomie auch heute in einem ständigen Wandel begriffen. Köche müssen flexibel sein, um schnell darauf reagieren zu können. Mit diesem Konzept, bei dem jede Sauce aus je zwei Komponenten besteht, kannst du blitzschnell neue Varianten kreieren und hast so immer eine perfekte, zum Gericht passende Sauce parat, die den Wünschen des Gastes entspricht.

Sauce mit Tiefgang

Die Grundlage der meisten Saucen ist ein Fond oder eine Bouillon, die je nach Verwendung durch Wein, ein Püree oder Coulis, Sahne, Würze, Butter, Olivenöl und meist noch etwas Saucenbinder ergänzt wird. In diesem Konzept kombinieren wir einige der Elemente. Dabei spielt Gemüse eine zentrale Rolle. In pürrierter Form verleiht es der Sauce nicht nur Geschmack, sondern auch die richtige Bindung. Auf die Art entstehen mehrschichtige Grundsaucen mit einer zusätzlichen Geschmacksdimension, die du im Anschluss nach Vorliebe mit einreduzierter Sahne abrunden kannst. So gelingt dir aus zwei Komponenten die passende Sauce zu jedem Gericht.

„In zwei Schritten zu einer passenden Sauce für jedes Gericht.“

Zwei Komponenten

Die Basiskomponente ist eine aromatische Bouillon oder ein Fond. Beim Einkochen wird Gemüse hinzugefügt, das der Basis eine zusätzliche Dimension verleiht. Bereits diese Grundlage ist so aromatisch, dass die daraus zubereitete Sauce kaum noch abgeschmeckt werden muss. Die Sahnekomponente hingegen besteht aus einer mit Würze eingekochten Kochsahne. Aus den je vier Beispielen, die wir für Basis- und Sahnekomponenten zeigen, lassen sich noch viele weitere verschiedene Saucen zubereiten! Und mit deiner Kenntnis und Erfahrung kannst du weitere Varianten erfinden und die Möglichkeiten noch erweitern.

Basiskomponente

- Knollensellerie-Hühnerfond
- Rösttopinambur-Krustentierfond
- Karottensaft-Gemüse-Demi-glace
- Spitzkohl-Wildfond

Aromen einfangen

Milchprodukte nehmen sehr schnell Aromen an. Das weiß jeder, der schon mal eine offene Milchpackung im Kühlschrank stehen gelassen hat. Diesen Effekt kann man sich aber zunutze machen, indem man ein Aroma bewusst zum Beispiel von der Sahne aufnehmen lässt. Bei der Debic Culinaire Original 20% hat man dazu den Vorteil, dass die Sahne auch schnell einkocht.

Sahnekomponente

- Ras-el-Hanout-Sahne
- Chorizo-Sahne
- Earl-Grey-Sahne
- Zimt-Basilikum-Sahne

Aus diesen acht Komponenten lassen sich viele einzigartige Saucen kombinieren! Diese und weitere Saucenrezepte findest du auf [Debic.com](https://www.debic.com).



Knollensellerie-Hühnerfond

- 1 | Knollensellerieaft (Entsafter)
- 2 | Hühnerfond, hell

ZUBEREITUNG

Den Knollensellerieaft mit dem Fond in einen Topf geben. Auf 500 ml einreduzieren lassen.

Basis

Rösttopinambur-Krustentierfond

- 100 g Topinambur, geröstet
- 2 | Krustentierfond

ZUBEREITUNG

Die gerösteten Topinamburen mit dem Fond in einen Topf geben. Auf 500 ml einreduzieren lassen. Im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten und durch ein feines Sieb passieren.

Karottensaft-Gemüse-Demi-glace

- 1 | Karottensaft (Entsafter)
- 2 | Gemüse-Demi-glace

ZUBEREITUNG

Den Karottensaft bis auf 100 ml einkochen. Die Gemüse-Demi-glace hinzufügen und auf 500 ml einreduzieren lassen.

Spitzkohl-Wildfond

- 1 | Spitzkohlsaft (Entsafter)
- 2 | Wildfond, dunkel

ZUBEREITUNG

Den Spitzkohlsaft mit dem Fond in einen Topf geben. Auf 500 ml einreduzieren lassen.

Ras-el-Hanout-Sahne

- 1 | Zwiebel, in feinen Streifen
- 2 | Knoblauchzehen, fein gehackt
- 20 g Ras el-Hanout
- 50 ml Debic Braten & Backen
- 500 ml Debic Culinaire Original 20%
- 3 | Zitronen, Abrieb

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch und Ras el-Hanout in Debic Braten & Backen anschwitzen. Mit der Debic Culinaire Original 20% ablöschen, den Zitronenabrieb hinzufügen und kurz köcheln lassen. Die Sahnemischung durch ein feines Sieb passieren.

Chorizo-Sahne

- 1 | Zwiebel, weiß, in Streifen
- 2 | Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 g Chorizo, in Scheiben
- 50 ml Debic Braten & Backen
- 500 ml Debic Culinaire Original 20%

ZUBEREITUNG

Die weiße Zwiebel, den Knoblauch und die Chorizo in Debic Braten & Backen anschwitzen. Mit der Debic Culinaire Original 20% ablöschen, kurz köcheln und für 30 Minuten aromatisieren lassen. Die Sahne durch ein feines Sieb passieren.

Earl-Grey-Sahne

- 500 ml Debic Culinaire Original 20%
- 10 | Earl-Grey-Teebeutel

ZUBEREITUNG

Die Debic Culinaire Original 20% mit dem Earl-Grey-Tee aufkochen und für 30 Minuten aromatisieren lassen. Die Sahne durch ein feines Sieb passieren.

Zimt-Basilikum-Sahne

- 500 ml Debic Culinaire Original 20%
- 2 | Zimtstangen
- 20 g Basilikumbblätter, frisch
- 20 g Spinatblätter, frisch

ZUBEREITUNG

Die Debic Culinaire Original 20% mit den Zimtstangen und dem Basilikum aufkochen. Für 30 Minuten aromatisieren lassen. Zimtstangen herausnehmen. Die Sahne mit dem Spinat bei 70 °C im Thermomix zubereiten, bis die Sahne eine leuchtend grüne Farbe angenommen hat. Die Sahnemischung anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Gerösteter Kaisergranat mit Chorizo-Sahnesauce

Ein gerösteter Kaisergranat in Kombination mit einer wahn-sinnigen Sauce und fantastischen Gemüsezubereitungen. Dank der gerösteten Topinambur hat die Bisque viel Umami und passt hervorragend zur Chorizo-Sahne. Die frischen Nuancen der Tomate und der Chakalaka-Creme akzentuieren die Aromen. Die Pommes Anna werden klassisch zubereitet und danach frittiert, was ihnen eine ganz besondere Struktur verleiht.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kaisergranat

10	Kaisergranate
1	Limette, Abrieb und Saft
	Salz und Pfeffer

Chorizo-Sahnesauce

500	ml	Basiskomponente:
		Topinambur-Krustentierfond
500	ml	Sahnekomponente: Chorizo-Sahne

Chakalaka-Creme

2	kg	Möhren, Brunoise
1	kg	Zwiebeln, klein gehackt
10		Paprika, rot
150	g	Ingwer, fein geschnitten
5		Knoblauchzehen
1		Pfefferschote, rot
35	g	Garam Masala
200	ml	Apfelessig

Puffreis

500	ml	Reisöl
30	g	Wildreis
		Salz

Topinambur in Nussbutter

400	g	Topinambur
60	g	Nussbutter
		Salz und Pfeffer

Pommes Anna

1	kg	Debic Markenbutter
4	kg	Kartoffeln, mehligkochend
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver, geräuchert

Getrocknete Tomate

500	g	Tomaten, reif (z.B. Strauchtomaten)
1		Knoblauchzehe
5		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
50	ml	Oliveöl
25	g	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kaisergranat

Die Kaisergranate säubern. Mit einem Gasbrenner abbrennen und unter dem Salamander bis zum gewünschten Gargrad garen. Mit dem Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Chorizo-Sahnesauce

Die Basiskomponente Topinambur-Krustentierfond von Seite 24 zusammen mit der Sahnekomponente Chorizo-Sahne von Seite 25 zu einer delikaten Sauce köcheln lassen.

Chakalaka-Creme

Alle Zutaten zusammen im Thermomix garen und anschließend zu einer glatten Masse verarbeiten.

Puffreis

Das Reisöl auf 220 °C erhitzen und den Wildreis vorsichtig hineingeben. Achtung – der Reis pufft sofort. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Topinambur in Nussbutter

Topinambur in kleine Würfel schneiden, in Nussbutter knusprig braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes Anna

Die Debic Markenbutter schmelzen. Die Kartoffeln auf der Aufschnittmaschine in 1 mm dünne Scheiben schneiden und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Kartoffeln schichtweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech legen und stapeln. Geschichtete Kartoffeln beschweren und für ca. 60 Minuten bei 160 °C backen. Gegarte Kartoffeln beschwert abkühlen lassen. In gleichmäßige Würfel schneiden, anschließend bei 180 °C frittieren. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver würzen und sofort servieren.

Getrocknete Tomate

Die Tomaten waschen und vierteln. Knoblauch, Thymian und Rosmarin fein hacken und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Tomatenviertel mit Marinade vorsichtig vermengen. Alles zusammen 1 Stunde lang aromatisieren lassen. Anschließend die Tomaten in den Dörrautomaten geben und 4–12 Stunden lang bei 60 °C trocknen. Die Trocknungszeit richtet sich nach dem persönlich gewünschten Ergebnis.



Entenbrustfilet mit Lavendel-Glace und Earl-Grey-Sahnesauce

Von der Ente werden sowohl das Brustfilet als auch die Keule verwendet, wobei wir die Keule konfieren. Ente passt ausgezeichnet zur Bergamotte in der Earl-Grey-Sahne, was sich wiederum wunderbar mit dem vollen Geschmack des Spitzkohl-Wildfonds kombinieren lässt. Um die floralen Aromen zu verstärken, verwenden wir einen Lavendel-Anis-Crunch und garnieren das Ganze mit essbaren Blüten. Die beiden Zubereitungsarten der Urmöhre runden die Komposition ab.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Earl-Grey-Sahnesauce

500	ml	Basiskomponente:
		Spitzkohl-Wildfond
500	ml	Sahnekomponente: Earl-Grey-Sahne

Entenbrustfilet

2		Entenbrüste
		Salz, fein
400	ml	Spitzkohl-Wildfond
5	g	Lavendel
5	g	Korianderkörner, grob zerdrückt
2	g	Anissamen

Konfierte Entenkeule

5		Entenkeulen
		Meersalz, grob
		Pfeffer, schwarz
1	kg	Entenfett
2		Thymianzweige
2		Rosmarinzweige
2		Lorbeerblätter
4		Knoblauchzehen

Süßsaure Urmöhre

300	g	Urmöhre, violett
100	g	Wasser
100	g	Essig
100	g	Zucker
20	g	Ingwer, frisch
1		Sternanis
1	TL	Korianderkörner

Geröstete Urmöhre

1	kg	Urmöhre, violett
		Salz
10		Lorbeerblätter, frisch
10		Knoblauchzehen
50	ml	Olivöl

Garnitur

essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Earl-Grey-Sahnesauce

Die Basiskomponente Spitzkohl-Wildfond von Seite 24 zusammen mit der Sahnekomponente Earl-Grey-Sahne von Seite 25 zu einer feinen Sauce köcheln lassen.

Entenbrustfilet

Die Entenbrustfilets an der Hautseite gekreuzt einschneiden. Die Filets mit feinem Salz würzen, auf der Hautseite in eine kalte Bratpfanne geben und auf geringer Stufe erhitzen. In der Zwischenzeit den Spitzkohl-Wildfond zu einer Glace einreduzieren. Lavendel, Korianderkörner und Anissamen mischen und in eine Schale geben. Die Haut der Entenbrust knusprig und goldbraun braten. Anschließend die Brust von allen Seiten hellbraun braten, dann das Fleisch ruhen lassen. Die knusprige Haut mit der Glace bestreichen und in die Lavendelmischung dippen.

Konfierte Entenkeule

Die Keulen mit reichlich Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. 24 Stunden lang im Kühlschrank aromatisieren lassen. Die Keulen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Entenfett mit dem Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch erhitzen. Die Keulen hinzugeben und bei 95 °C 2 Stunden lang vorsichtig garen. Vollständig im Fett abkühlen lassen. Bei 4 °C im erkalteten Fett aufbewahren.

Süßsaure Urmöhre

Die Urmöhren in dünne Scheiben und im Anschluss in feine, lange Julienne schneiden. Das Wasser mit dem Essig, Zucker, Ingwer, Sternanis und den Korianderkörnern kochen. Die Möhren mit der heißen Mischung übergießen. Alles zusammen vakuumieren.

Geröstete Urmöhre

Die Urmöhren schälen, 4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Möhren in eine Bratform legen. Die Lorbeerblätter in feine Streifen schneiden, die Knoblauchzehen grob pressen. Lorbeer, Knoblauch und Olivenöl auf den Möhren verteilen und 3 Stunden lang bei 165 °C im Ofen backen.





ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Hokkaido-Kürbis

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 60 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zimt-Basilikum-Sahnesauce

- 500 ml Basiskomponente: Karottensaft-Gemüse-Demi-glace
- 500 ml Sahnekomponente: Zimt-Basilikum-Sahne

Kürbisbonbon

- 1 kg Kürbis, in Würfeln
- 400 ml Debic Culinaire Original 20%
- Salz und Pfeffer

Salsa aus schwarzem Knoblauch

- 500 g Zwiebeln, klein gehackt
- 100 ml Weißweinessig
- 200 ml Weißwein
- 100 g Zucker
- 40 ml Olivenöl
- 30 g Knoblauch, schwarz
- 60 g Kürbiskerne, geröstet

Kürbisringe

- 1 kg Butternut-Kürbis
- 50 ml Olivenöl
- 10 g Ingwer, gerieben
- 1 Vanilleschote (ohne Mark, optional)

Thailändisches Basilikumöl

- 150 g Thai-Basilikum
- 40 g Spinatblätter
- 300 g Traubenkernöl

Dekoration

- geröstete Haselnüsse, gerieben
- Tagetesblüten

Ein Gericht mit dem beliebten Kürbis in der Hauptrolle. Durch das langsame Garen bekommt das Fruchtfleisch des Hokkaido eine cremige Textur, die an einen herzhafte Toffee erinnert. Der warme Geschmack von Basilikum und Zimt aus der Rahmsauce wird durch die Salsa aus schwarzem Knoblauch und Haselnuss noch verstärkt.

ZUBEREITUNG

Hokkaido-Kürbis

Den kompletten Hokkaido-Kürbis 1,5 Stunden lang bei 130 °C im Ofen garen, bis er vollständig gar ist. In Stücke schneiden und die Fäden entfernen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zimt-Basilikum-Sahnesauce

Die Basiskomponente Karottensaft-Gemüse-Demi-glace von Seite 24 mit der Sahnekomponente Zimt-Basilikum-Sahne von Seite 25 zu einer feinen Sauce köcheln lassen.

Kürbisbonbon

Die Kürbiswürfel 50 Minuten lang bei 140 °C im Ofen rösten, bis sie leicht karamellisiert und durchgegart sind. Die Debic Culinaire Original 20% auf die Hälfte einreduzieren. Alles zusammen im Thermomix zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsa aus schwarzem Knoblauch

Die klein gehackten Zwiebeln mit dem Essig, Weißwein, Zucker und Olivenöl erhitzen und so lange köcheln, bis die Feuchtigkeit vollständig verdampft ist und die Zwiebeln eine goldbraune Farbe angenommen haben. Abkühlen lassen und fein gehackte schwarze Knoblauchzehen und geröstete Kürbiskerne darunter mischen.

Kürbisringe

Den Kürbis in 4 Millimeter dünne Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher Ringe ausschneiden. Die Kürbisringe mit dem Olivenöl, dem Ingwer und der Vanilleschote in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. 30 Minuten lang bei 100 °C dämpfen. Der Kürbis sollte dabei weich gegart sein, aber die Ringe sollten trotzdem ihre Form behalten. Sofort danach den Kürbis in Eiswasser abkühlen und die Kürbisringe vakuiert und gekühlt lagern. Vor dem Servieren und Anrichten den Kürbis im Vakuumbbeutel oder unter der Wärmelampe erhitzen.

Thailändisches Basilikumöl

Den Thai-Basilikum, die Spinatblätter und das Traubenkernöl 5 Minuten lang im Thermomix auf Stufe 5 bei 80 °C verarbeiten. Das Öl durch einen Kaffeefilter passieren und abkühlen lassen.

Langsam gegarter
Hokkaido-Kürbis
mit Zimt-Basilikum-
Sahnesauce



Hühnerroulade mit Ras-el-Hanout- Sahnesauce

Eine wunderbare Variation einer klassischen Hühnerroulade. Durch die Verwendung unterschiedlicher Kräuter für den Couscous entsteht eine enorme Vielfalt an Aromen, die von der Würzigkeit und Cremigkeit der Ras-el-Hanout-Sahnesauce so richtig hervorgebracht werden. Die Dekoration mit frisch-süßem Aprikosengel sorgt für eine kleine Überraschung.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Hühnerroulade

1	ganzes Huhn
120	ml Debic Culinaire Original 20%
20	g Spinat, blanchiert
100	g Pistazien, grün
	Salz und Pfeffer
100	ml Debic Braten & Backen

Ras-el-Hanout-Sahnesauce

500	ml Basiskomponente: Knollensellerie-Hühnerfond
500	ml Sahnekomponente: Ras-el-Hanout-Sahne

Couscous mit grünen Kräutern

200	g Couscous
220	ml Wasser, kochend
50	ml Olivenöl
50	g Schalotten, fein gehackt
1	TL Kümmel, gemahlen
	Salz
20	g Blatt Petersilie, frisch
20	g Korianderblätter, frisch
5	g Estragonblätter, frisch
5	g Dillspitzen, frisch
10	g Minzeblätter, frisch
100	ml Olivenöl, Extra Vergine
1	Chilischote, grün
50	g Pistazien
	Salz und Pfeffer

Pistazien-Knollensellerie-Creme

100	g Pistazien, frittiert
100	g Pistazien
100	g Milch
300	g Knollenselleriepüree
	Salz
	Limettensaft

Aprikosengel

1	kg Aprikosen, frisch
200	ml Ginger Ale
9	g Agar-Agar
220	g Zucker

Pistazienbiskuit (herzhaft)

10	g Eiweißpulver
100	ml Dashi
150	g Eiweiß, pasteurisiert
80	g Pistazienpulver
30	g Mehl Typ 405
60	g Eigelb

ZUBEREITUNG

Hühnerroulade

Das ganze Huhn hohl auslösen, ohne die Haut zu beschädigen. Die Keulen und die Flügel auslösen. Das ausgelöste Huhn zurechtparieren, alle weiteren Teile auslösen, klein schneiden und zur Seite stellen. Die ausgelöste Fleischmenge sollte etwa 100 Gramm ergeben. Die Debic Culinaire Original 20% auf 50 °C erhitzen und zusammen mit dem blanchierten Spinat 2 Minuten lang im Thermomix homogen verrühren. Durch ein feines Sieb passieren. Aus einer Hälfte der Pistazien im Thermomix ein feines Pulver mahlen. Aus den Hühnerwürfeln und der Sahne-Spinat-Mischung im Thermomix eine feine und homogene Farce herstellen und anschließend die verbleibenden Pistazien darunterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Farce gleichmäßig auf das ausgelöste Huhn verteilen und dieses in einer Klarsichtfolie straff einrollen. Die Roulade vakuumieren und für 80 Minuten bei

64 °C sous-vide garen. Anschließend in Eiswasser abkühlen. Die Roulade aus der Folie entnehmen und in Debic Braten & Backen goldbraun von allen Seiten braten. Aufschneiden und warm servieren.

Ras-el-Hanout-Sahnesauce

Die Basiskomponente Knollensellerie-Hühnerfond von Seite 24 mit der Sahnekomponente Ras-el-Hanout-Sahne von Seite 25 zu einer feinen Sauce köcheln lassen.

Grüner Kräuter-Couscous

Den Couscous in einer großen Schüssel wiegen, mit kochendem Wasser übergießen und mit Folie abdecken. Etwa 10 Minuten lang ziehen lassen, dann mit einer Gabel durchrühren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die fein gehackte Schalotte farblos anschwitzen.

Dabei darf sie keine Farbe annehmen. Den gemahlenen Kümmel hinzufügen und kurz sautieren. Mit Salz würzen und abkühlen lassen. Für die grüne Kräuterpaste die Kräuter mit dem Olivenöl im Mixer sehr fein verarbeiten, sodass sie eine pestoähnliche Struktur bekommt. Die Chilischote hauchdünn schneiden, die Pistazien hacken und beides zusammen mit den angeschwitzten Schalotten unter den Couscous heben. Nach Belieben grüne Kräuterpaste dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pistazien-Knollensellerie-Creme

Die Nüsse zusammen mit der Milch im Mixer zu einer feinen Masse verarbeiten. Das Knollenselleriepüree hinzufügen und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Aprikosengel

Die Aprikosen entkernen und im Thermomix zubereiten. Die restlichen Zutaten hinzugeben und im Thermomix auf 100 °C erhitzen. Auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Die Masse im Mixer zu einem feinen und homogenen Gel verarbeiten.

Pistazienbiskuit (herzhaft)

Alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Durch ein feines Sieb passieren und anschließend in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Die Masse in Pappbecher spritzen, in die zuvor ein Loch in den Boden gestochen wurde. Die Becher maximal bis zur Hälfte befüllen. 40 Sekunden lang bei höchster Stufe in der Mikrowelle garen. Auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.



Gert De Mangeleer

Inhaber der Hertog Jan*** Restaurant Group in Brügge

„Ich denke, dass wir uns immer mehr zurück zum Ursprung bewegen werden.“



Eigentlich war Gert De Mangeleer in Löwen aus dem Zug gestiegen, um sich an der Universität einzuschreiben, dann aber überlegte er es sich anders und nahm den Zug nach Brügge, um sich bei der dortigen Hotelschule anzumelden. Vielleicht die beste Entscheidung, die er jemals getroffen hat. Der Rest ist – wie man so schön sagt – Geschichte. Entgegen seinem Kindheitstraum wurde es dann aber doch kein Blues-Café „mit einem leckeren Stück Fleisch auf dem Grill“, sondern ein Restaurant von Weltruf, und zwar eines mit drei Michelin-Sternen.



Immer nach Höchstleistungen zu streben, das, sagt er selbst, war schon immer Gerts Devise. „Ich habe die Einstellung: ‚Wenn man etwas macht, kann man es auch gleich gut machen.‘ Egal was ich tat, ich wollte immer der Beste sein. Natürlich muss man dafür die nötige Begeisterung für den Beruf mitbringen. Dann legt man die Latte automatisch höher und höher und will sich selbst immer weiter verbessern, perfektionieren. Auf die Dauer ist das ein Lebensstil, der einem nicht guttut.“ Irgendwann war es dann mit den immer neuen Leistungen auf höchstem Niveau vorbei. Das Restaurant Hertog Jan wurde geschlossen und gemeinsam mit seinem Partner Joachim Boudens schlug Gert eine neue Richtung ein. Eine bewusste Entscheidung, sagt Gert. „In den letzten Jahren hat sich die kulinarische Landschaft besonders stark verändert. Im Hertog Jan hatten wir hundertvierzig Gäste am Tag, was auf Drei-Sterne-Niveau wirklich sehr viel ist. Ich weiß nicht, ob ich das noch weitere zehn Jahre ausgehalten hätte. Meine Motivation ist jetzt auch ganz anders. Unser Ziel ist es, verschiedene Restaurants mit außergewöhnlicher Qualität innerhalb ihrer Nische zu eröffnen. Dabei bedienen wir eine breitere Zielgruppe als im Hertog Jan, was echt Spaß macht. Das liegt daran, dass wir in einer anderen Preisklasse unterwegs sind. Ich selbst möchte auch nicht mehr jeden Tag vor Ort erscheinen müssen und mir lieber ein bisschen Freiheit gönnen.“

Gute Lebensmittel: eine gute Basis

Die neuen Konzepte von Gert heißen L.E.S.S. und Bar Bulot. Die Tatsache, dass L.E.S.S. inzwischen schon wieder den ersten Michelin-Stern erhalten hat, beweist, dass die Qualität dort hoch ist. Angesichts von Gerts Faible für gute Lebensmittel ist das nicht wirklich überraschend. „Nur weil wir keine drei Sterne haben, ist unser Essen nicht schlechter. Unsere neuen Konzepte sind vor allem eine modernere Art der Gastronomie. Wir arbeiten noch immer mit den gleichen Lebensmitteln wie früher im Hertog Jan. Okay, vielleicht denken wir heute nicht mehr so schnell an Trüffel oder Kaviar, dafür verwenden wir aber schöne Steinbutte und Wagyu. Wir sind da viel freier als früher. Heute muss nicht mehr alles von den örtlichen Bauernhöfen stammen. L.E.S.S. ist beispielsweise viel internationaler, da kann ich den Gästen auch von den Reisen erzählen, die ich in den letzten Jahren gemacht habe. Bar Bulot ist dagegen eine sehr traditionelle flämisch-französische Küche. Etwas klassischer, das dafür aber bis zur Perfektion getrieben. Auch das war im Hertog Jan nicht möglich.“



Die Kraft einer guten Sahne

Gert ist der Ansicht, dass Sahne eine der wichtigsten Zutaten in der Küche ist. „Milchprodukte sind ein elementarer Teil der Gastronomie, insbesondere bei uns in Flandern. Wir genießen im burgundischen Stil. Ich denke da nur an unsere urtypische flämische Küche, die ja eigentlich auf Milchprodukten basiert. Butter, Sahne, Eier, Milch. Ich sage immer: ‚Man darf die eigenen Wurzeln oder die eigenen Traditionen nicht verleugnen.‘ Das ist einer der Eckpfeiler unserer Gastronomie.“ Gert selbst arbeitet schon seit fast zwanzig Jahren mit Debic. Eine sehr bewusste Entscheidung. „Was mir an Debic so gut gefällt, ist die bemerkenswerte Zuverlässigkeit der Produkte. Sie haben einen sehr schönen vollmundigen, intensiven Geschmack und das ist für mich sehr wichtig. In erster Linie verwende ich Debic Schlagsahne 35%; für mich ist sie das perfekte Passepartout in der Küche. Ich kann diese Sahne für alle Zwecke verwenden. In Saucen, in der Patisserie, in Farcen oder in Mousses für Amuses, und das macht es sehr interessant.“

Die Bedeutung eines starken Teams

Wenn man mehrere Restaurants hat, kann man nicht immer überall persönlich vor Ort sein. Ein starkes Team ist daher unglaublich wichtig – und dem wird viel Zeit gewidmet. Erfahrung steht dabei für Gert nicht unbedingt an erster Stelle. „Ich konzentriere mich nach Möglichkeit auf junge Leute, die bei uns ein Praktikum absolviert haben und gern bleiben möchten. Darin investieren wir relativ viel, da wir die Leute dann noch wirklich nach unseren Vorstellungen formen und ausbilden können. Außerdem bemühen wir uns nach Möglichkeit um eine gute Arbeitsatmosphäre. Ich bin hier recht nah bei meinen Leuten, oft stehe ich buchstäblich zwischen ihnen. Meiner Ansicht nach sagt die Tatsache, dass es Mitarbeiter gibt, die bereits zehn oder elf Jahre bei uns arbeiten, sehr viel aus – obwohl wir selbst erst seit vierzehn Jahren unsere eigenen Restaurants betreiben.“

Neue Zeiten, neue Normen

Gute Leute an sich zu binden, hat nach Gerts Meinung viel mit „eine Hand wäscht die andere“ zu tun. Dabei hilft es, dass die Schließung des Hertog Jan neue Möglichkeiten geschaffen hat. „Wir haben einen guten harten Kern, und diese Mitarbeiter sind derzeit alle in einem der Restaurants tätig. Da wir viele neue Restaurants eröffnen, haben sie auch viele Möglichkeiten zur Weiterentwicklung. Wir können den Leuten dabei helfen, etwas aufzubauen, wobei sie sehr selbstständig arbeiten können.“ Was das betrifft, haben Gerts Wachstumspläne allerdings auch eine Kehrseite. Denn es ist eine sehr große Herausforderung, genügend neue Mitarbeiter zu finden, die auf diesem Niveau arbeiten können. Sein Partner und er glauben jedoch weiterhin an ihr Konzept. „Was wir selbst ausstrahlen, das bekommen wir auch zurück. Wir versuchen nach Möglichkeit auch, sehr offen mit unseren Mitarbeitern umzugehen.“ Dennoch steht für seine Leute der Wunsch nach einem ausgeglichenen Arbeits- und Privatleben vielleicht an erster Stelle. „Wir versuchen, bei einer 48-Stunden-Woche auf vier Arbeitstage umzustellen. Was in unserer Branche doch relativ wenig ist. Joachim und ich, wir arbeiten neunzig Stunden in der Woche. Das passt zu uns, wir sind das auch so gewohnt. Bei der neuen Generation dreht es sich dagegen viel stärker darum, was zu erleben. Wir können uns dem zwar widersetzen, aber es ist doch besser, entsprechende Lösungen anzubieten und als Team darüber nachzudenken.“



„Meiner Meinung nach hat die Nouvelle Cuisine vor allem dafür gesorgt, dass die Gerichte leichter geworden sind.“

GERT ZUM THEMA NOUVELLE CUISINE

Eine leichtere Küche

Eigentlich hat sich die Nouvelle Cuisine niemals so ganz aus der modernen Küche verabschiedet. Viele der damals entstandenen Elemente sind nach wie vor relevant. Davon ist auch Gert überzeugt. „Meiner Meinung nach hat die Nouvelle Cuisine vor allem dafür gesorgt, dass die Gerichte leichter geworden sind. Im Zuge des Gesundheitstrends mit weniger Fett und mehr Gemüse sind auch die Portionen kleiner geworden. Ein sehr wichtiger Faktor ist außerdem, dass die Leute in den letzten zwanzig, dreißig Jahren angefangen haben, immer bewusster mit ihrer Ernährung umzugehen.“

Weniger und gesünder

Gewisse Elemente finden sich auch in Gerts Gerichten wieder. „Ich verwende sehr viel Gemüse und Kräuter in meiner Küche und versuche auch immer, leichte und gut ausbalancierte Gerichte zuzubereiten: mit vorhandenen Säuren, durch die alles leicht verdaulich und elegant wird. Zudem vermeide ich möglichst die Verwendung von Fetten, und unsere Portionen sind auch nicht übermäßig groß. Der Trend geht nun mal dahin, dass die Leute immer weniger, dafür aber gesünder essen wollen. Sie möchten in erster Linie genießen und etwas erleben. Darauf muss man sich als Koch einstellen.“

Das am häufigsten kodierte Gericht weltweit

Neben den Brüdern Troisgros, den Besitzern des gleichnamigen berühmten Restaurants, das seit Jahren drei Sterne besitzt und die Nouvelle Cuisine bekannt gemacht hat, ist vor allem Michel Bras eine Inspiration für Gert. „Zwar war er eher Anfang der 1980er-Jahre aktiv; dennoch hat er mich als Koch bei meiner Karriere vielleicht am stärksten beeinflusst. Im Jahr 1983 hat er zum ersten Mal sein weltberühmtes ‚Gargouillou de légumes‘ serviert, ein Gericht, das ausschließlich aus diversen Gemüsesorten, Wildkräutern und Blüten bestand. Alle haben ihn für verrückt erklärt ... aber es ist das bis heute wahrscheinlich ikonischste und weltweit am häufigsten kodierte Gericht geblieben.“

Die Zukunft der Nouvelle Cuisine

Was die Zukunft betrifft, sieht Gert einige Elemente der Nouvelle Cuisine wieder an Bedeutung gewinnen. „Ich denke, dass wir immer mehr zurück zum Ursprung, zu unseren Wurzeln streben. Die Leute wollen wissen, woher ihre Lebensmittel stammen. Man will wieder hin zum Wesentlichen, mit Respekt für die Lebensmittel, die Natur und die Umwelt. Also keine unnötigen Spielereien auf dem Teller. Ich denke, dass die Molekularküche wieder verschwinden wird. Außerdem gehe ich davon aus, dass immer mehr kleinere Restaurants mit wenigen Mitarbeitern auftauchen werden, die sich auf ein Produkt oder eine Nische konzentrieren und dadurch das Handwerk stärken. Ein bisschen wie in Japan. Zumindest hoffe ich das. Dadurch wird alles auch wieder rentabler!“



Aal in grüner Sauce



„Mein All-time favourite... ein waschechter flämischer Klassiker. Der durfte nicht fehlen! Für mich ist das reine Nostalgie. Das ist das Rezept meiner Mutter, einer Hausfrau, die immer fantastische Mahlzeiten für uns auf den Tisch zaubert. Noch immer kocht sie ein paar Mal im Jahr einen großen Topf für uns und wir essen es dann alle zusammen auf!“

GERT DE MANGELEER, INHABER DER HERTOOG JAN*** RESTAURANT GROUP, BRÜGGE



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Grüne Kräutermischung			
100	g	Sauerampfer	100 ml Weißwein, trocken
20	g	Basilikum	400 ml Fischfumet
20	g	Dill	12,5 g Meersalz
20	g	Estragon	50 g Kerbel
10	g	Minze	50 g Blattpetersilie
1		Schalotte	50 g Spinat
			50 g Sauerampfer
			40 ml Zitronensaft
			100 ml Debic Schlagsahne 32%
Aal			
1	kg	Aal (ausgenommen und ohne Kopf, Nettogewicht in geputztem Zustand)	
		Salz	
100	g	Nussbutter	
150	g	Schalotte	
15	g	Knoblauch, fein gehackt	
100	ml	Noilly Prat (Wermut)	
Garnitur			
		Minze	
		Basilikum	
		Salbei	
		Salz, fein	
		griechisches Basilikum	



ZUBEREITUNG

Grüne Kräutermischung

Die Stiele von den Kräutern entfernen. Die Kräuter sorgfältig klein schneiden und im Kühlschrank aufbewahren, um die schöne grüne Farbe zu erhalten. Die Schalotte in sehr feine Brunoise schneiden.

Aal

Die Rücken- und Bauchflosse entfernen und den Aal in 3,5 cm lange Stücke schneiden. 1 Stunde lang in Salzwasser (25 g Salz pro Liter Wasser) legen, dann abgießen und gut trocken tupfen. Den Aal in Nussbutter braten und aufbewahren. Die fein gehackte Schalotte zusammen mit dem Knoblauch in Nussbutter anschwitzen. Anschließend

alle Zutaten bei geringer Hitze in einem Topf aus Gusseisen garen. Den Aal in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen und mit Kerbel, Petersilie, Spinat und Sauerampfer vermischen. Zitronensaft und Debic Schlagsahne 32% hinzugeben und die grüne Kräutermischung daruntertermischen.

Garnitur

Minze-, Basilikum- und Salbeiblätter bei 165 °C frittieren und mit feinem Salz abschmecken. Anschließend die Spitzen und Blätter des griechischen Basilikums abplücken.

ANRICHTEN

Den Aal mit der Sauce und den grünen Kräutern in einem tiefen Teller anrichten. Mit einem kleinen Bund Gartenkresse, ein paar frittierten Kräutern und dem griechischen Basilikum fertigstellen.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Karamell-Schokoladen-Creme

200 g	Caramelia-Schokolade
80 ml	Debic Schlagsahne 32%
80 ml	Vollmilch
1 g	Meersalz
1/2	Vanilleschote
1/2	Tonkabohne
15 g	Zucker
1	Schuss Wasser
30 g	Eigelb

Süßholzstreusel

125 g	Zucker, dunkelbraun
125 g	Mehl
3 g	Salz
4 g	Zimtpulver
3 g	Lakritzpulver
125 g	Debic Markenbutter

Joghurt-Passionsfrucht-Sorbet

250 g	Passionsfruchtpüree
125 g	Puderzucker
125 g	Joghurt

Passionsfrucht-Vanille-Creme

125 g	Passionsfruchtpüree
180 ml	Debic Schlagsahne 32%
1/2	Vanilleschote
1,5 g	Tonkabohne
35 g	Eigelb
100 g	Zucker
3,5 g	Gelatineblätter
100 g	Debic Markenbutter

Leder aus Passionsfrucht

350 g	Passionsfruchtpüree
250 g	Mangopüree
50 g	Puderzucker
10 g	Pektin
3 g	Farbpulver, golden

Passionsfrucht-Mango-Gel

130 g	Passionsfruchtpüree
250 g	Mangopüree
30 g	Zucker
4 g	Agar-Agar
1,5 g	Farbpulver, golden

Süßholz-Joghurt-Baiser

125 g	Zucker
125 g	Puderzucker
125 g	Eiweiß
35 g	Joghurtpulver
	Lakritzpulver
	Farbpulver, golden

Cannelloni aus gesalzenem Karamell

125 g	Fondantzucker
65 g	Glucose
65 g	Isomalt
2,5 g	Meersalz

Garnitur

15	Physalis
----	----------

Passionsfrucht

mit Karamell-Schokoladen-Creme

ZUBEREITUNG

Karamell-Schokoladen-Creme

Die Schokolade schmelzen. Die Debic Schlagsahne 32% zusammen mit der Milch, dem Meersalz, der ausgekratzten Vanilleschote und der geriebenen Tonkabohne erhitzen. Den Zucker und das Wasser kochen, bis ein goldbrauner Karamell entsteht. Die Sahne-Milch-Mischung durch ein feines Spitzsieb passieren und vorsichtig über den heißen Karamell gießen. Die Flüssigkeit aufkochen, dann abkühlen und das Eigelb hinzufügen. Auf 85 °C erhitzen, zur Rose abziehen und durch ein feines Sieb passieren. Die geschmolzene Schokolade unter die Creme heben. Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel geben.

Süßholzstreusel

Den braunen Zucker, das Mehl, das Salz, das Zimtpulver und das Lakritzpulver in einer Küchenmaschine vermengen. Nach und nach die kalten Butterstückchen hinzufügen und weiter kneten lassen. Den Teig auf einem Backblech verteilen und 50 Minuten lang bei 160 °C backen. Alle 10 Minuten mit einem Schneebesen umrühren, um feine Streusel herzustellen. Abkühlen lassen.

Joghurt-Passionsfrucht-Sorbet

Das Passionsfruchtpüree mit dem Puderzucker in einem Stielkochtopf erhitzen. Den Joghurt hinzugeben und mit dem Stabmixer eine homogene Masse daraus herstellen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine verarbeiten.

Passionsfrucht-Vanille-Creme

Das Passionsfruchtpüree zusammen mit der Debic Schlagsahne 32%, der ausgekratzten Vanilleschote und der geriebenen Tonkabohne aufkochen. Durch ein feines Spitzsieb passieren. Mit dem Eigelb und dem Zucker einen luftigen Ruban zubereiten, auf 85 °C erhitzen und zur Rose abziehen. Die eingeweichten

Gelatineblätter und die Debic Markenbutter hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel füllen.

Leder aus Passionsfrucht

Das Passionsfruchtpüree, das Mangopüree, den Puderzucker und das Pektin zusammen in einem Topf aufkochen und 20 Sekunden lang kochen lassen. Farbpulver hinzufügen, verrühren und durch ein feines Sieb passieren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Masse 2 mm dick auf einer Silikonmatte ausstreichen. 24 Stunden lang unter Wärmelampen trocknen lassen. Anschließend 10 x 10 cm große Quadrate ausschneiden.

Passionsfrucht-Mango-Gel

Das Passionsfruchtpüree zusammen mit dem Mangopüree, Zucker und Agar-Agar in einem Stielkochtopf aufkochen und 20 Sekunden lang kochen lassen. Farbpulver hinzufügen, verrühren und durch ein feines Sieb passieren. Im Kühlschrank fest werden lassen. Das Gel vor dem Gebrauch im Thermomix zu einer glatten Emulsion verarbeiten. In eine Quetschflasche füllen.

Süßholz-Joghurt-Baiser

Zucker und Puderzucker vermengen. Das Eiweiß in der Küchenmaschine schlagen und nach und nach den Zucker hinzufügen. So lange schlagen, bis eine steife, homogene Masse entsteht. Kurz vor Ende das Joghurtpulver hinzufügen. Baiser in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Tropfen auf eine Silikonmatte spritzen. Etwas Süßholzpulver und Farbpulver darüberstreuen. Das Baiser 24 Stunden lang bei 65 °C im Ofen trocknen lassen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

Cannelloni aus gesalzenem Karamell

Fondantzucker, Glucose und Isomalt in einem Stielkochtopf auf 170 °C erhitzen,

um den goldgelben Karamell zuzubereiten. Den Karamell auf eine Silikonmatte gießen und hart werden lassen. Dann in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Meersalz im Thermomix zu einem feinen Pulver verarbeiten. Das Pulver in 6 x 6 cm großen Quadraten auf eine Silikonmatte streuen und bei 160 °C im Ofen schmelzen lassen. Den geschmolzenen Karamell leicht herunterkühlen lassen und noch warm und biegsam um ein Plastikrohr (Durchmesser 1,5 cm) zu Cannelloni wickeln. Zum Erhärten vollständig abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Karamell-Schokoladen-Creme in die Mitte des Tellers geben. Einen Löffel Streusel darüberstreuen. Anschließend die halben Physalis darauf verteilen. Die Cannelloni mit der Passionsfrucht-Vanille-Creme füllen und mit einer Sorbetnocke auf der Karamell-Schokoladen-Creme arrangieren. Ein Blatt Passionsfruchtleider auf dem Gericht drapieren. Abschließend mit drei kleinen Tupfern Passionsfrucht-Mango-Gel und dem Baiser garnieren.



GERT DE MANGELEER,
INHABER DER HERTOOG JAN***
RESTAURANT GROUP, BRÜGGE





„MEINE GERICHTE BESTEHEN MEIST AUS NUR WENIGEN ZUTATEN.
MEINE SAHNE MUSS DAHER VOR ALLEM EINES SEIN:

PERFEKT“

THOMAS BÜHNER | OSNABRÜCK



Ein Drei-Sterne-Restaurant, Kunst an den Wänden – Thomas Bühner weiß genau, was er will. Das Beste ist für ihn gerade gut genug. „Meine Gerichte bereite ich mit nur sehr wenigen Zutaten zu. Aber die müssen perfekt sein – wie meine Kochsahne Debic Culinaire Original 20%. Sie ist natürlich cremig in Geschmack und Textur, bietet ein perfektes Koch- und Bindevverhalten, gerinnt nicht und Fett setzt sich nicht ab.“ Mit 100 Jahren Erfahrung hat Debic die perfekte Kochsahne für Profis kreiert.

Scan den Code und erfahre mehr auf [Debic.com](https://www.debic.com).

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.

100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE



Geburtstags-desserts

Debic feiert sein 100-jähriges Jubiläum! Wenn das kein Grund zum Feiern ist! Gerade Restaurants sind eine beliebte Location für Feste jeder Art. Dabei passiert es oft, dass die Leute dem Kellner zuflüstern, dass jemand Geburtstag hat. Am Ende des Abends wird dem glücklichen Gast dann ein Dessert serviert, meist ein Kuchen mit vielen Wunderkerzen darauf. Nicht schlecht. Aber vielleicht ein bisschen...altmodisch. Zudem hinterlassen die Wunderkerzen Ruß auf dem Dessert, und der Teller wird oft mit einem (am Ende noch falsch geschriebenen) „Happy Birthday!“ aus Schokolade dekoriert. Dabei kannst du deine Gäste auf vielerlei Weise verwöhnen, und das muss noch nicht mal kompliziert sein!

Zu deiner Inspiration haben wir ein paar Konzepte entwickelt, mit denen du die Geburtstagsgäste in deinem Restaurant überraschen kannst. Du könntest zum Beispiel etwas ganz Einfaches machen, etwa eine kleine Kerze auf das Dessert stecken oder ein besonderes Geburtstagsmenü servieren.

Happy Birthday!



Teller-schablonen

Dieser Trick ist momentan absolut „in“! Mit den Schablonen kannst du ein superelegantes, schlichtes Design auf den Teller zaubern. Warum nicht Schokolade oder Creme darauf verteilen? Oder sie mit Kakaopulver bestreuen? Du kannst damit sogar Plätzchen backen, um Desserts mit ihnen zu verzieren. Extra zu unserem Geburtstag haben wir dafür gemeinsam mit Moldbrothers ein Schablonensortiment entwickelt (du kannst die Schablonen direkt bei ihnen bestellen). Hast du eigene kreative Ideen? Lass sie dir von ihnen entwickeln! Weitere Informationen findest du unter moldbrothers.nl.



Plätzchen-schablone

Wenn du weißt, wie alt das Geburtstagskind wird, kannst du das Dessert zu etwas ganz Besonderem machen, indem du es mit dem Alter verzierst. Dafür solltest du immer ein paar Plätzchenzahlen bereithalten! Hier ist ein ganz einfaches Rezept.



Plätzchenzahlen

FÜR 200 STÜCK

Plätzchenteig

200 g	Debic Markenbutter
200 g	Puderzucker
200 g	Eiweiß (Raumtemperatur)
200 g	Mehl

ZUBEREITUNG

Die Debic Markenbutter mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Das Eiweiß nach und nach zugeben, bis es vollständig eingearbeitet wurde. Das Mehl hinzufügen und den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Eine dünne Teigschicht über die Zahlenschablonen verstreichen und die Plätzchen 6–8 Minuten bei 180 °C backen. In einem dicht verschließbaren Behälter mit Silicabeutel aufbewahren.



Happy Birthday



Karten

Seit es Social Media gibt, sind echte Geburtstagskarten ein wenig aus der Mode gekommen. Dabei gibt es eigentlich nichts Schöneres als eine nette Geburtstagskarte, oder? Eine kleine Auswahl davon solltest du immer in deiner Küche vorrätig haben. Schreibe einfach eine persönliche Botschaft darauf und überreiche sie dem Geburtstagsgast.



Schokoladige Überraschung

Nach mehreren Gängen hat nicht jeder noch Appetit auf ein mächtiges Dessert. Diese schokoladige Überraschung ist eine sehr kreative Lösung, die wunderbar zu Kaffee oder Tee serviert werden kann. Sie sieht groß und spektakulär aus, ist aber im Grunde nichts weiter als Schokolade und eine Kerze. Gut, sie erfordert etwas Aufwand und ein wenig Geschick, aber das Ergebnis ist etwas ganz Besonderes! Der Geburtstagsgast kann Stücke davon abbrechen und die Schokolade mit den übrigen Gästen am Tisch teilen.

FÜR 1 PORTION

1 kg Kuvertüre, weiß

ZUBEREITUNG

900 g der weißen Kuvertüre bei maximal 45 °C schmelzen. Die restlichen 100 g in kleine Stücke hacken und in den Kühlschrank geben. Die geschmolzene Schokolade auf etwa 38 °C abkühlen und anschließend die Schokoladenstücke aus dem Kühlschrank hinzugeben. Die Endtemperatur sollte zwischen 28 und 29 °C liegen.

ANRICHTEN

Acetatfolie (feste, wärmeunempfindliche Folie) um einen großen, geraden Weinkühler oder ein Rohr wickeln und mit Klebestreifen fixieren. Die Schokolade in einen Spritzbeutel geben und ein kleines Loch (Öffnung) in das Ende schneiden. Arbeitet zu zweit: Eine Person dreht den Kühler, während die andere die Schokolade in einer schlängelnden Bewegung dressiert. Fest werden lassen und die Schokolade von unten her lösen. Den Weinkühler mit etwas warmem Wasser füllen, sodass sich die Folie vom Kühler abziehen lässt (nach oben ziehen). Die Folie mit einem kleinen Messer durchschneiden und entfernen, die Schokoladenröhrchen trocken und kühl aufbewahren. Das untere Ende einer Kerze erwärmen und die Kerze in die Mitte eines Tellers stellen. Die Kerze anzünden und das Schokoladenrohr darüber platzieren.



Piñata

Wie wäre es mit einer mit Süßigkeiten gefüllten Mini-Piñata? Toll für Kindergeburtstage! Wenn du den Kindern ein kleines Nudelholz dazu gibst, können sie die Piñata auch gleich öffnen.

Kleine Geschenkbox mit Geburtstagskuss

Schenke deinem Geburtstagsgast doch eine kleine Aufmerksamkeit. Etwas, das ihn noch zu Hause an dich erinnert. Das muss gar nicht kompliziert sein! Die kleinen Boxen gibt es bei verschiedenen Partyartikelgeschäften. Füll sie einfach mit einer kleinen Leckerei, die dein Gast später zu Hause essen kann – einem (Geburtstags-) Kuss aus Schokolade zum Beispiel.



Polaroidfoto

Das gute alte Polaroidfoto ist zurück! Heutzutage sind verschiedene, sehr günstige Polaroidkameras erhältlich. Vielen Menschen gefällt die Idee, ihr Festessen in einem echten Foto festzuhalten. Halte daher immer ein paar Girlanden, Partyhüte und Luftballons bereit, die auf dem Foto für eine noch fröhlichere Stimmung sorgen.



Geburtstagsmenü

Ein spezielles Geburtstagsmenü ist eine besonders nette Geste, um auf spielerische Art den Umsatz zu steigern. Und es gibt immer jemanden, der nach einem solchen Menü fragt. Am besten, du versuchst schnell herauszufinden, ob jemand am Tisch Geburtstag feiert! Und vergiss nicht das obligatorische „Fragen Sie nach unserem speziellen Geburtstagsmenü“ am Ende deines Dessertmenüs!



Stets griffbereite Geburtstagsdesserts

Da du nicht immer wissen kannst, wann ein Geburtstagskind bei dir zu Gast ist, wäre es vielleicht gar keine schlechte Idee, einen kleinen Vorrat fertiger Geburtstagsdesserts im Gefrier- oder Kühlschrank zu haben. Ein kleiner Eiscremekuchen auf Grundlage des Debic Parfaits ist da eine tolle Lösung. Indem du das Parfait auf die richtige Art mit Schokolade überziehst oder es in eine Schicht Meringue kleidest, kannst du das Dessert abdecken und lange im Gefrierschrank aufbewahren. Serviere den Kuchen doch einfach mit einer kleinen Kerze. Nicht ganz so spektakulär wie Wunderkerzen, aber origineller, genauso lustig und ohne Rußpartikel auf dem Dessert!



Baked Alaska (oder Omelette Sibérienne) ist eine Eistorte mit einem Sorbet-Kern und einer dicken Schicht gebräuntem Baiser. Es kann im Mise en Place gut vorbereitet und à la minute angerichtet werden. Um das Ganze richtig spektakulär zu machen, kannst du es zum Beispiel erst am Tisch mit einem Flambierbrenner bräunen. Oder du erwärmst ein wenig hochprozentigen Alkohol, zündest ihn an und löffelst ihn anschließend vor deinen Gästen über das Dessert.

FÜR 15 PORTIONEN

Baked Alaska

500	g	Himbeersorbet
1	l	Debic Parfait
1		Vanilleschote

Baiser

85	g	Wasser
400	g	Kristallzucker
		Zitronensaft
200	g	Eiweiß

Dame Blanche

FÜR 15 PORTIONEN

1	l	Debic Parfait
1		Vanilleschote
200	g	Kuvertüre, weiß
100	ml	Sonnenblumenöl
20	g	Kakaopulver
200	ml	Schokoladensauce
15		Kerzen, klein

ZUBEREITUNG

100 ml Debic Parfait mit dem Vanillemark in einem Topf erwärmen. Vanille-Infusion ziehen und anschließend abkühlen lassen. Das übrige Parfait in der Küchenmaschine leicht und luftig aufschlagen und anschließend das mit Vanille angereicherte, flüssige Parfait nach und nach unterheben. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und in Silikonformen dressieren. In den Gefrierschrank stellen, bis die Masse vollständig gefroren ist. Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl mischen. Die Mischung in eine elektrische Spritzpistole geben und das gefrorene Parfait mit der weißen Schokoladenglasur besprühen. Im Gefrierschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Eistörtchen auf Tellern arrangieren und das Parfait ca. 5–10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Mithilfe einer Schablone den Geburtstagsschriftzug aus Kakaopulver auftragen und mit der Schokoladensauce garnieren. Eine kleine Kerze in das Eistörtchen stecken.

Baked Alaska

ZUBEREITUNG

Baked Alaska

Das Himbeersorbet leicht antauen lassen und in Halbkugelformen aus Silikon (5 cm Durchmesser) verteilen. In den Gefrierschrank stellen. 100 ml Debic Parfait mit dem Vanillemark in einem Topf erwärmen. Vanille-Infusion ziehen und anschließend abkühlen lassen. Das übrige Parfait in der Küchenmaschine leicht und luftig aufschlagen und anschließend das mit Vanille angereicherte, flüssige Parfait nach und nach unterheben. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und in Halbkugelformen aus Silikon (8 cm Durchmesser) dressieren. Das gefrorene Himbeersorbet in die Mitte drücken. Glatt streichen und in den Gefrierschrank stellen, bis die Masse vollständig gefroren ist.

Baisermantel

Das Wasser mit dem Zucker auf 121 °C erhitzen. Die Schüssel mit ein wenig Zitronensaft entfetten. Mit dem Aufschlagen des Eiweißes beginnen, wenn der Zuckersirup 110 °C erreicht hat. Bei einer Temperatur von 121 °C den Zuckersirup vom Herd nehmen, in das Eiweiß tröpfeln lassen und dabei ständig weiterschlagen. Den Eischnee schlagen, bis er abgekühlt ist und anschließend in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Das Parfait mit der Meringue dekorieren und bis zum Servieren im Gefrierschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Mit einem Flambierbrenner bräunen oder eine geringe Menge Alkohol in in einer kleinen Pfanne erwärmen, anzünden und vor den Gästen über das Dessert träufeln.



Adeline Grattard
Köchin im yam'Tcha* in Paris

Die auch aus der Netflix-Serie Chef's Table bekannte französische Sterneköchin Adeline Grattard ist eine der vierzehn Ambassadors von Debic. Sie kocht in ihrem eigenen Restaurant yam'Tcha* in Paris und stützt sich dabei teils auf ihre Erfahrungen in China, teils auf die klassische französische Küche. Zwar lässt sie sich beim Kochen von ihrem Gefühl leiten, dennoch hat sie ihre Küche perfekt organisiert.

Über Jahre hinweg hat Adeline Grattard kein einziges Rezept aufgeschrieben. Sie kocht instinktiv, aus der Hüfte heraus. Allerdings lässt sich das mit einem Team von zehn Mitarbeitern kaum schaffen. „In der Küche des yam'Tcha dauert es oft mindestens sechs Monate, bevor wir aufeinander eingespielt sind. Neue Köche sind total verloren, wenn sie bei uns anfangen. Sie müssen erst verstehen lernen, wie wir hier arbeiten. Um das möglichst konstruktiv hinzubekommen, haben wir inzwischen bestimmte Vereinbarungen getroffen. Ich habe ein ‚Dreamteam‘, das begreift, was ich will, und nach einer gewissen Zeit auch lernt, wie es geht. Ich finde, man kann besser nach Gefühl kochen als nach einem Rezept. Das hat sich als die Stärke des yam'Tcha erwiesen.“

„Die Zukunft der Kochkunst ist international.“

yam'Tcha

Im Anschluss an ihre Ausbildung zur Köchin bei Ferrandi in Paris und einer Tätigkeit bei Pascal Barbot in dessen Restaurant Astrance ist Adeline mit ihrem Mann Chi Wah vor einigen Jahren nach Hongkong gegangen. Dort lernte sie den Reichtum der chinesischen Kochkunst kennen und begann, mit kantonesischem Einschlag zu kochen. Wieder zurück in Paris, eröffnete sie dann das yam'Tcha: ein Gourmetrestaurant, das schon innerhalb eines Jahres nach Eröffnung mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Inzwischen gehören auch der Chi Wah Tearoom und das Bistro Lai'Tcha zum Imperium von Adeline. „Ich bin nicht darauf aus, die Leute mit unseren Gerichten umzuhauen. Mir ist viel wichtiger, den Gästen unsere Freude an der Zubereitung und die Emotionen, die wir dabei empfinden, zu vermitteln. Ich koche sehr intuitiv, direkt aus dem Herzen heraus. Dieses Gefühl will ich meine Gäste beim Essen schmecken lassen.“

Coq au Vin

Adeline wählt ihre Zutaten sehr sorgfältig aus. Sie geht gern selbst auf den Markt, um die Einkäufe zu erledigen. Daneben besucht sie regelmäßig den Rungis, den größten kulinarischen Frischmarkt Europas in der Nähe von Paris, um zu sehen, was dort erhältlich ist und wie es sich verarbeiten lässt.

„Ich will nicht davon abhängig sein, was mir irgendein Lieferant bringt. Ich will meine Zutaten selbst auswählen, sie sehen, fühlen und riechen. Hier beginnt die Arbeit als Koch.“

Nachdem ein klassisches Coq au Vin bei ihren Eltern sie vom Hocker gehauen hatte, war Adeline klar, dass sie die Sahne in ihre Küche zurückbringen möchte. „Früher konnten mich Geschmacksrichtungen wie Sojasauce nicht wirklich begeistern und interessierten mich auch nicht. Die Wiederentdeckung des samtigen, reichen Geschmacks von Sahne hat allerdings eine kleine Revolution bewirkt. Ich habe viel experimentiert und dabei zum Beispiel auch die Shaoxing-Sauce entwickelt, die für das yam'Tcha heute so charakteristisch ist. Eine klassische Sauce auf der Grundlage von Sahne und chinesischem Reiswein, die gut zu weißem Fleisch oder Pilzen passt. Dafür verwende ich wegen des perfekten, konstanten Ergebnisses sehr gern die Sahne von Debic. Diese Sahne gerinnt nie und kocht sehr schnell ein, was gut zu unserem schnellen Kochstil passt.“ Inzwischen hat sie die Vielseitigkeit der Debic Sahne für sich entdeckt und verwendet die Produkte von Debic auch für ihre Desserts, die klebrigen Reisklößchen mit Fruchtfüllung nach dem Vorbild japanischer Rezepte sowie für Gerichte mit Gemüse.

International

Nach dem Gefühl gehen, wo es möglich ist, Sicherheit suchen, wo es nötig ist: Für Adeline Grattard ist das zum wichtigen Erfolgsfaktor geworden. „Mit all meiner Erfahrung und meinen Erkenntnissen habe ich meinen eigenen persönlichen Stil entwickelt. Wir kochen nicht länger französisch, italienisch, thailändisch oder chinesisch. Die Kochkunst der Zukunft ist international.“

Wok Shiitakes „Smoker Style“

an einer Sahnesauce mit
Shaoxing-Wein und
einer Reduktion von
schwarzem Reisessig



ADELINE GRATTARD,
KÖCHIN IM YAM'TCHA*
IN PARIS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Shiitakes

20	ml	Erdnussöl
1,5	kg	Shiitakes
20	ml	Wasser
10	g	Sambal Oelek
3	g	Salz
10	ml	Sojasauce, dunkel (süß)
10	ml	Sojasauce, hell (salzig)
600	g	Tofu, geschnitten

Sahnesauce mit Shaoxing-Wein

500	ml	leichte Hühnerbrühe
500	ml	Shaoxing-Wein
500	ml	Debic Culinaire Original 20%
10	ml	Sojasauce, dunkel (süß)
10	ml	Sojasauce, hell (salzig)
3	g	Salz

Reduktion von schwarzem Reisessig

250	ml	Reisessig, schwarz
50	g	Kandiszucker, chinesisch

Garnitur

300	g	Pariser Champignons
30		Zitronenthymianzweige

ZUBEREITUNG

Shiitakes

Den Wok erhitzen, bis er rauchend und glühend heiß ist. Das Öl hinzufügen und die Shiitakes kurz anbraten. Den Herd ausschalten und die Pilze mit etwas Wasser ablöschen. Die Shiitakes schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Shiitakes mit Sambal, Salz und den beiden Sojasaucen würzen, abschmecken und dann nur kurz erhitzen. Anschließend Tofu hinzugeben und vorsichtig durchschwenken.

Sahnesauce mit Shaoxing-Wein

Die Hühnerbrühe und den Shaoxing-Wein in zwei getrennten Töpfen erhitzen. Den Shaoxing-Wein zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten reduzieren lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Anschließend den Wein in die Hühnerbrühe geben und die Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. Auf die gewünschte Textur einreduzieren. Die Sauce mit Sojasauce und Salz abschmecken und warmhalten.

Reduktion von schwarzem Reisessig

Essig und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Einreduzieren, bis eine sirupartige Textur entsteht und zur Seite stellen.

ANRICHTEN

Die Wok-Shiitakes in die Mitte des Tellers drappieren. Großzügig Sauce um die Pilze gießen. Mit dunkler Reisessig-Glace nappieren. Danach mit rohen geriebenen Champignons und Zitronenthymian ausdekorieren und fertigstellen.



Die Fusionsküche

Die Globalisierung der Kochkunst

Mitte der 1990er-Jahre wehte aus Australien und England der Trend der Fusionsküche zu uns herüber. Konfusion wird es auch genannt – was einiges über die gelegentlich bizarren Kombinationen dieser Küche aussagt. Dennoch hat uns die Fusionsbewegung sicher auch viel Gutes gebracht. Die Fusionsküche der 1990er-Jahre war übrigens nichts Neues. Seit die Menschen reisen und migrieren, werden auch Geschmackskombinationen und Techniken zwischen den Esskulturen ausgetauscht. Man denke nur einmal an die speziellen Gewürze aus der Zeit der Niederländischen Ostindien-Kompanie (1602–1800). In den 1990er-Jahren war mit Fusionsküche in erster Linie die Kombination asiatischer und europäischer Zutaten und Techniken gemeint. In dieser Zeit ist die Küche in Westeuropa um vieles bereichert worden, was hierzulande bis dahin unbekannt war.

Was ist uns davon geblieben?

Wie alle anderen Trends hat auch die Fusionsküche die Gastronomie für immer verändert. Techniken wie das Wokken und das Einwickeln von Lebensmitteln in Reisblätter haben seit dieser Zeit Einzug in unsere Küchen gehalten. Nach dem ersten Hype kamen erst mal alle auf den Boden der Tatsachen zurück, und es kehrte wieder Ruhe ein. Doch vielleicht lebt die Fusionsküche ja heute noch viel mehr als in den 1990er-Jahren! Durch die Globalisierung und unsere Reiselust entdecken wir schließlich ständig neue Geschmacksrichtungen und Techniken.

Wichtige Köche dieser Bewegung:

Peter Gordon

Kirk Webber

Wolfgang Puck

Richard Wing

Die Fusionsküche war und ist nichts Neues: Sie ist bereits jahrhundertealt.



Mehr Variations- möglichkeiten und Umsatz mit kosmo- politischen Mezze

Das Servieren einer Auswahl mehrerer kleiner Gerichte sorgt für ein komplett anderes Erlebnis. Für Köche ist es die perfekte Möglichkeit, den Gästen mehr von ihrer Kreativität zu präsentieren. Auch deswegen haben die spanischen Tapas einen solchen Siegeszug angetreten. Etwas weniger bekannt sind die Mezze aus dem Nahen Osten. In Restaurants in Griechenland und der Türkei stellt der Ober während der verschiedenen Gänge große Tablettis mit kleinen Tellern voller unterschiedlicher Gerichte auf den Tisch. Der Gast hat dann die Wahl. Oft handelt es sich um einfache, aber verlockend aussehende Gerichte: so verlockend, dass die Gäste oft noch weitere Köstlichkeiten probieren möchten. Welche Möglichkeiten eröffnen sich da erst für dein Restaurant?

Impuls heißt Umsatz

Die Gäste verwöhnen und gleichzeitig den Umsatz erhöhen? Klingt wie ein großartiger Deal, oder? Wie wäre es, wenn du Mezze als Vorspeise anbieten würdest? Anstelle fester Vorspeisen stellst du ein Sortiment verschiedener kleiner Gerichte zusammen und präsentierst sie auf einem großen Tablett. Daraus können sich deine Gäste dann selbst ihre bevorzugten Gerichte aussuchen, eventuell auch in mehreren Gängen. Wir empfehlen dir einen Einheitspreis für die Gerichte. Das macht es für die Gäste noch verlockender, als „Impulskauf“ ein weiteres Gericht zu wählen.

Mit Klassikern um die Welt

Um eine breite Palette an Gerichten anzubieten, muss man sich gar nicht besonders anstrengen. Ein Gericht wird schließlich nicht dadurch besser, je mehr Handgriffe zu erledigen sind. Eine Kombination von unterschiedlichen kleinen Gerichten hat zudem den Vorteil, dass sie zusammen eine schöne farbige Komposition ergeben. Du musst dafür auch ganz sicher nicht nach exotischen Lebensmitteln suchen, um deine Gäste zu überraschen. Kombiniere einfach beliebte lokale Lebensmittel als Hauptbestandteil mit Geschmacksrichtungen aus der ganzen Welt. Wir zum

Lade deine
Gäste mit ihren
Lieblingsgerichten
zu einer
Weltreise ein.

Beispiel verwenden drei Lebensmittel, die auf fast jeder Speisekarte zu finden sind und verschmelzen sie mit außergewöhnlichen Aromen aus den besten internationalen Küchen. Das ist ein wunderbares Beispiel für die nach wie vor beliebte Fusionsküche: mit dem Besten zweier oder mehrerer Welten.

Als Ausgangspunkt nehmen wir drei Zutaten, die bei den meisten Restaurants auf der Karte stehen. Damit hast du eine sichere, wiedererkennbare Basis, die du mühelos variieren kannst. Anstelle unserer Klassiker kannst du natürlich auch deine eigenen Bestseller als Grundlage verwenden. Auch eine besondere lokale Zutat eignet sich hervorragend für dieses Konzept. Durch die Kombination der Basiszutaten mit einer typischen Würze oder Technik aus einer kosmopolitischen Küche lädst du deine Gäste mit ihren Lieblingsgerichten zu einer Weltreise ein!

Inspirationen aus fünfzehn kulinarischen Ländern

Lachs

Japan	Teriyaki-Lachs mit Wasabi-Panna-cotta
Vereinigte Staaten	Cajun-Lachs
Brasilien	Lachs mit Mango und Maniok
Russland	Rote-Bete-Lachs, Meerrettichcreme und „Mille-feuille“
Südafrika	Gegrillter Lachs mit Chakalaka-Creme

Auster

Peru	Austern-Ceviche
Kanada	Austern mit Cranberry und „Fichtenkronen“-Öl
Irland	Austern mit Buttermilch, Sauerklee und Schnittlauchöl
Türkei	Austern mit Cacik
Thailand	Austern-Tom-Yam

Carpaccio

Mexiko	Carpaccio mit Mole und Korianderpesto
Spanien	Carpaccio mit gepufftem Paellareis und Kartoffel-Zitronen-Creme
Marokko	Carpaccio mit Harissa und eingemachter Zitrone
Korea	Carpaccio-Bulgogi
Argentinien	Carpaccio im Asado-Stil mit Chimichurri-Salsa

Schmeckt nach mehr

Wie du siehst, ist das Spiel mit dem Geschmack gar nicht schwer. Außerdem macht es sehr viel Spaß, da du deiner Kreativität freien Lauf lassen kannst. Wähle Zutaten aus, die zu deiner Küche passen, und suche die passenden kosmopolitischen Aromen, mit denen du deine Gäste jedes Mal dazu verführst, ein zusätzliches Gericht zu bestellen.

Alle Rezepte findest du unter Debic.com.



Teriyaki-Lachs mit Wasabi-Panna-cotta

Japan



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Teriyaki-Lachs

500	g	Lachs
50	ml	Sake
50	ml	Mirin
20	ml	Glucosesirup
25	ml	Sojasauce
1/2		Lauch, gebräunt
20	g	Ingwer

Wasabi-Panna-cotta

100	ml	Debic Schlagsahne 32%
100	g	Sauerrahm
2	EL	Wasabipulver
4	g	Gelatine

Garnitur

Frühlingszwiebeln
Ingwer
Sesam

ZUBEREITUNG

Teriyaki-Lachs

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Für die Teriyaki-Sauce den Sake, Mirin, den Glucosesirup und die Sojasauce mit dem Lauch und dem Ingwer aufkochen. Die Hitze reduzieren und 1/2 Stunde aromatisieren lassen. Durch ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit zu einer Glace einkochen.

Wasabi-Panna-cotta

Die Debic Schlagsahne 32% und den Sauerrahm auf 80 °C erhitzen und mit Wasabipulver abschmecken. Die eingeweichte Gelatine zugeben und mithilfe eines Schneebesens darin auflösen. In ein Gefäß füllen und im Kühlschrank steif werden lassen.

ANRICHTEN

Den Lachs auf einen Teller legen und mit der Teriyaki-Sauce bestreichen. Aus der Panna cotta eine Nocke ausstechen und auf den Lachs drapieren. Mit Frühlingszwiebel, Ingwer und Sesam garnieren.





Auster mit Buttermilch, Sauerklee und Schnittlauchöl Irland

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10	Austern
50 ml	Buttermilch
60 ml	Debic Schlagsahne 32% Pfeffer
100 g	Traubenkernöl
40 g	Schnittlauch
	Sauerklee (kleine rote Variante)
10 g	Spinat

ZUBEREITUNG

Die Austern öffnen und das Fleisch von der Schale lösen. Die Flüssigkeit abgießen und das Austernfleisch von eventuellem Sand befreien. Die Buttermilch mit der Debic Schlagsahne 32% mischen und mit Pfeffer abschmecken. Traubenkernöl, Schnittlauch, Sauerklee und Spinat 5 Minuten lang bei 80 °C in einem Thermomixer pürieren. Das Öl durch einen Kaffeefilter laufen lassen. Das Kräuteröl je nach Bedarf zur Sahnemischung geben und zu einem Dressing verarbeiten.

ANRICHTEN

Das Dressing zur Auster geben und mit Sauerklee garnieren.

Carpaccio mit gepufftem Paellareis, Manchego und Sherryreduktion Spanien



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Gepuffter Paellareis

250 ml	Fischfumet
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	Paprikapulver, geräuchert
8	Safranfäden
125 g	Paellareis
	Reisöl

Kartoffel-Zitronen-Creme

500 ml	Debic Culinaire Original 20%
1 kg	Kartoffeln, festkochend
100 ml	Olivener Öl
	Salz
2	Zitronen, Zesten

Carpaccio

500 g	Rumpsteak
-------	-----------

Garnitur

100 ml	Sherryreduktion
100 g	Manchego, gerieben

ZUBEREITUNG

Gepuffter Paellareis

Das Fischfumet mit Knoblauch, geräuchertem Paprikapulver und Safran aufkochen. Vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und 1/2 Stunde lang aromatisieren lassen. Anschließend sieben und 250 ml Fischfumet davon abmessen. Den Reis am besten in einem Reiskocher im Fischfumet garen. Anschließend auf einer Silikonmatte verteilen und 6 Stunden lang bei 60 °C im Dörrautomaten trocknen. Das Reisöl auf 200 °C erhitzen (Reisöl hat einen höheren Rauchpunkt). Den Reis esslöffelweise ins Öl geben, wo er direkt aufpufft. Sofort abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Zitronen-Creme

Kartoffeln schälen und kochen. Anschließend die Kartoffeln pürieren und mit der Debic Culinaire Original 20% gut vermengen. Olivenöl untermischen und mit dem Salz und den Zitronenzesten abschmecken.

ANRICHTEN

Die Teller mit reichlich Kartoffel-Zitronen-Creme bestreichen. Das Carpaccio schneiden und die Creme damit belegen. Mit dem gepufften Reis, der Sherryreduktion und dem Manchego servieren.

„Die asiatischen Geschmacksrichtungen sind ja wirklich nichts Neues mehr.“

Sidney Schutte

Koch im Spectrum** in Amsterdam

Sidney Schutte bezeichnet sich selbst als kreativ – „Zumindest behaupten das die Leute ständig, also wird es wohl stimmen“ –, vor allem aber als eigenwillig. Er selbst bekennt sich nicht zur Fusionsküche. „Allerdings macht es mir sehr viel Spaß, Kombinationen zu kreieren, von denen die Leute sagen: Wow, das kommt von hier, das kommt von da, und das schmeckt auch noch fantastisch!“

„Fusion ... das ist fast ein bisschen zum Unwort geworden, oder?“ Für einen Koch, der gerade die urholändische Variante der weißen Mole aus Mexiko mit Käsefüllung entwickelt hat, ist das ein Statement. „Seien wir doch mal ehrlich: Heutzutage gehen alle Kulturen ineinander über. Das gilt eben auch für die Küche. Das überrascht doch niemanden.“ Sidney zufolge wundert sich niemand mehr über ein spanisches Restaurant, das japanische Rezepte verwendet und diese dann mit lokalen Zutaten kombiniert. Seiner Meinung nach wird das vorläufig auch so bleiben. „Ich denke, dass die Fusionsküche in zehn oder zwanzig Jahren vollkommen normal ist und überall Einzug gehalten hat. Ein Ceviche, klar, dann aber mit Grünkohl. Nur als Beispiel. Das ist bald das Normalste der Welt.“

Neue Techniken

Sidneys Ansicht nach suchen Köche von Natur aus nach einzigartigen Kombinationen. „Was wir servieren, muss natürlich richtig lecker sein. Andererseits kommen die Gäste auch, um sich anregen zu lassen und einen angenehmen Überraschungseffekt zu erleben.“ In puncto Fusionsküche nutzt er in „seinem“ Spectrum in erster Linie deren Technik. „Insbesondere in asiatischen Ländern sind Techniken üblich, die wir ganz einfach nicht kennen. Das macht das Ganze interessant. Ein Beispiel: Sie frittieren was und spülen es dann eine Stunde lang mit Wasser. Da fragt man sich, was das soll. Solche Sachen passieren beim Spectrum auch in der Küche. Und wenn ich etwas Neues lerne, kann ich später endlos damit experimentieren. Dadurch bleibe ich auch kreativ. Schließlich brauche ich auch selbst Anregungen. Ich kann ja nicht jedes Mal irgendwo ein Praktikum absolvieren. Neue Geschmacksrichtungen und Techniken inspirieren mich.“

Unerlässlich für jeden Koch

Sidney selbst hat einmal in Hongkong gearbeitet, wo er einen Großteil seiner klassischen französischen Kulinarikkenntnisse um neue Entdeckungen erweitern konnte. „Natürlich finde ich auch die spanische Küche fantastisch. Aber meine große Liebe gilt in dieser Hinsicht Asien. Wie dort die Menschen in den Küchen die Dinge angehen: Das finde ich wirklich hochinteressant. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen, insbesondere auch die andere Denkweise. Eigentlich sollte es für jeden angehenden Koch Pflicht sein, an einem bestimmten Punkt in seiner Karriere eine Zeit lang nach Asien zu gehen. Nicht unbedingt zum Testen, sondern um hinter die Kulissen zu schauen, um zu sehen, wie man dort vorgeht. Sozusagen aus dem ‚Chef's point of view‘. Den Geschmack der Gerichte, den kennen wir schon gut. Sich genau anzusehen, wie sie im Original zubereitet werden: Das ist der Eyeopener.“



Sepia

mit Strandschnecken, Kaffee, Mango und Kardamom



SIDNEY SCHUTTE,
KOCH IM SPECTRUM**
IN AMSTERDAM

ZUBEREITUNG

Kardamomöl

Den gerösteten Kardamom zum Sonnenblumenöl hinzufügen und 3 Stunden lang bei 60 °C aromatisieren lassen.

Tintenfisch

Den Tintenfisch säubern und zusammen mit dem Kardamomöl in einen Vakuumbbeutel geben. Vakuumieren und bei 62 °C sous-vide garen. Anschließend sofort abkühlen und wie auf dem Foto einschneiden.

Sahnehaut

Die Debic Culinaire Original 20% zusammen mit dem Knoblauch erhitzen und aromatisieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren und Kappa (Tapioka) und Salz hinzufügen. Aufkochen und sehr dünn auf ein kaltes Blech gießen. Abkühlen lassen und mit einem kleinen Spatel zuschneiden.

Mangosalat

Die roten Chilischoten putzen, die Samen entfernen und zu feinen Brunoise schneiden. Die Schalotten klein schneiden und zusammen mit den Chilischoten in etwas Olivenöl anbraten. Vom Herd nehmen, den gehackten Koriander hinzufügen und mit Salz abschmecken. Die Mangos würfeln und mit der Chilimischung vermengen.

Kardamomschaum

Die Beurre blanc zusammen mit der Debic Culinaire Original 20% erhitzen. Den Kardamom hinzufügen und ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Kaffeesud

Den Kalbssud mitsamt den Kaffeebohnen 1 Stunde lang aromatisieren lassen und dann durch ein feines Sieb geben.

Strandschnecken

Die Strandschnecken gründlich mit kaltem Wasser abspülen und mit Thymian und Knoblauch in etwas Öl andünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel aufkochen. In ein Sieb gießen, die Strandschnecken mit einer Nadel auslösen und gegebenenfalls säubern.

ANRICHTEN

Den Tintenfisch im Kaffeesud erhitzen und langsam den Sud einreduzieren lassen, bis der Tintenfisch schön lackiert ist. Den Tintenfisch rundherum bis auf die Oberseite in gepufftem Quinoa wälzen und zusammen mit den Strandschnecken und dem Mangosalat auf dem Teller anordnen. Die Strandschnecken mit der Sahnehaut bedecken und das Gericht mit Kardamomschaum, Kardamomöl und der Korianderkresse servieren.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kardamomöl

- 20 g Kardamom (ganze Kapseln), geröstet
- 1 l Sonnenblumenöl

Sepia

- 4 Stk. Sepia

Sahnehaut

- 500 ml Debic Culinaire Original 20%
- 1 Knoblauchzehe
- 1,8 g Kappa (Tapioka)
- Salz

Mangosalat

- 2 Chilischoten, rot
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 8 g Korianderblätter
- Salz
- 4 Mangos, reif

Kardamomschaum

- 500 ml leichte Beurre blanc
- 50 ml Debic Culinaire Original 20%
- 10 g Kardamom (ganze Kapseln), geröstet

Kaffeesud

- 500 ml Kalbssud
- 65 g Kaffeebohnen, frisch geröstet

Strandschnecken

- 500 g Strandschnecken
- 1 Thymianzweig
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein

Garnitur

- 150 g Quinoa, gepufft
- 10 g Korianderkresse

MOLEKULARKÜCHE TECHNIK TRIFFT AUF EMOTION

WICHTIGE KÖCHE
DIESER GASTRO-
NOMISCHEN BEWEGUNG:

FERRAN ADRIÀ
ALBERT ADRIÀ
HESTON BLUMENTHAL
PIERRE GAGNAIRE
JOAN UND JORDI ROCA
GRANT ACHATZ
QUIQUE DACOSTA
SERGIO HERMAN

Die Molekularküche ist mit Sicherheit die größte Revolution in der Gastronomie der letzten hundert Jahre! In kaum zehn Jahren hat sich die Kochperspektive dadurch rigoros und unumkehrbar verändert. Diese enorme Umwälzung kam – nach der jahrelangen Vormachtstellung der französischen Küche – aus einer unerwarteten Richtung. Mit einem spanischen und einem englischen Koch als großen Vorreitern begann die kulinarische Welt, umfassend zu experimentieren. Die Molekularküche entwickelte sich zu einem enormen Hype. Was ist uns von diesem Trend geblieben? Und was beinhaltet die Molekularküche eigentlich?

EHRE, WEM EHRE GEBÜHRT

Der Ursprung der Molekularküche wird hauptsächlich den spanischen Brüdern Ferran und Albert Adrià des inzwischen geschlossenen Restaurants El Bulli zugeschrieben. Die Gebrüder sind jedoch nur ein Teil der Geschichte. Außerdem bezeichnen sie ihre Philosophie lieber als „technoemotionale Küche“, wobei die Kombination aus Technik und Emotion für ein ganz spezielles Erlebnis sorgt. Die „echte“ Molekularküche beinhaltet einen eher wissenschaftlichen Ansatz bei der Zubereitung. Dieser wird dem Ungarn Nicholas Kurti und dessen Mitarbeiter Hervé This zugeschrieben –

Wissenschaftlern, die sich mit den chemischen Hintergründen der Kochkunst befassten. Der englische Drei-Sterne-Koch Heston Blumenthal vom Restaurant The Fat Duck in England spielte dabei ebenfalls eine entscheidende Rolle. Blumenthal kombinierte wissenschaftliche Erkenntnisse mit der klassischen englischen Küche. Diese Pioniere zeigten der kulinarischen Welt, dass es auch anders geht. Das hat einen enormen Durchbruch in der weltweiten Gastronomie bewirkt. Die Vision der genannten Köche und Wissenschaftler ist somit ebenso einflussreich wie die der großen Köche zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts. Alle großen Köche von heute wurden von den Techniken der Molekularküche beeinflusst und verwenden eine Vielzahl von Techniken, die in dieser Zeit entstanden sind.

WAS IST UNS DAVON GEBLIEBEN?

Durch die Betrachtung der Kochkunst aus chemischer Perspektive ergaben sich bei diesem Trend insbesondere neue Ideen zur Präsentation der Gerichte. Dabei geht es mehr um Erscheinungsformen als um wirklich neue Kochtechniken. In diesem Zusammenhang wurden bestehende Techniken weiterentwickelt und der Öffentlichkeit nahegebracht.

„FERRAN ADRIÀ BEZEICHNET
SEINEN KOCHSTIL LIEBER ALS
TECHNOEMOTIONALE KÜCHE.“



TOP 10 TECHNIKEN DER MOLEKULARKÜCHE

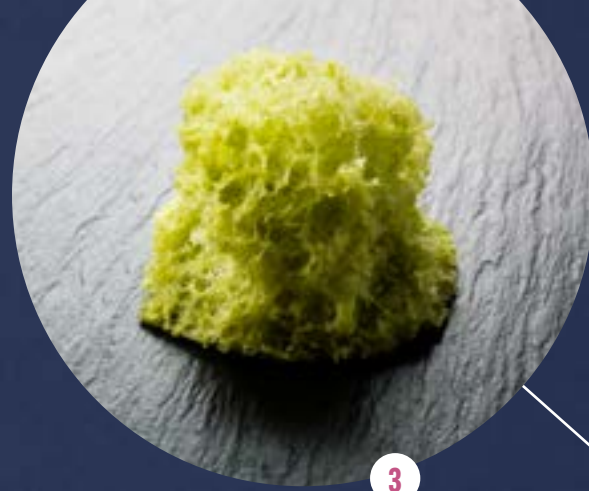


1 / VAKUUMIMPRÄGNIERUNG

Nicht unbedingt die berühmteste Technik, aber dennoch sehr spektakulär. Beim Vakuumziehen wird dem Lebensmittel (beispielsweise der Melone oder dem Apfel) die Luft entzogen. Wenn man das Lebensmittel in der Vakuummaschine in eine Flüssigkeit legt, wird die Luft von der Flüssigkeit verdrängt, die Struktur des Lebensmittels bleibt erhalten und nimmt den Geschmack der Flüssigkeit an.

2 / SPHÄRIFIZIERUNG

Diese spektakuläre Technik aus dem El Bulli wird entweder geliebt oder gehasst. Letzteres vor allem, weil man den „Eidotter von ...“ wirklich überall antraf, er leider aber nicht immer gut zubereitet wurde. Dennoch ist und bleibt es eine ausgesprochen brillante Erfindung, Alginat in einer Flüssigkeit um eine Flüssigkeit herum gelieren zu lassen.



3 / SPONGECAKE

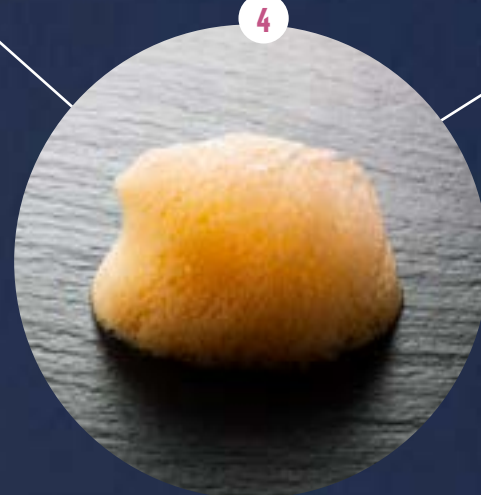
Eine Erfindung von Albert Adrià. Die erste Variante wurde mit Pistazien hergestellt. Spongecake ist extrem luftig, da er unter Druck in einen Siphon eingebracht wird. Dabei bewirkt das heftige Schütteln, dass sich das Gas innerhalb des Siphons im Teig verteilt. Dieser wird anschließend in Becher gespritzt und in der Mikrowelle erhitzt.

4 / WOLKEN

Einige Zutaten schäumen von selbst, andere benötigen einen Emulgator. Bis zum Jahr 2002 wurden im El Bulli Wolken aus Möhren und roter Bete angeboten, die von Natur aus lecithinhaltig sind. Anderen Flüssigkeiten wie Zitronensaft oder Bouillon wurde Sojalecithin hinzugefügt, damit sie sich aufschäumen ließen.

5 / WARMES GELEE

Das bekannteste Gericht mit einem warmen Gelee wurde von Ferran Adrià kreiert. Das „Parrilada de verduras“ war eine kreative Variante des klassischen Grillgemüses aus Spanien und zeichnete sich durch die sehr geraden Stäbchen aus mit Agar-Agar gelierten Gemüsesäften aus. Mit Holzkohleöl zubereitet.



6 / VAKUUMGAREN

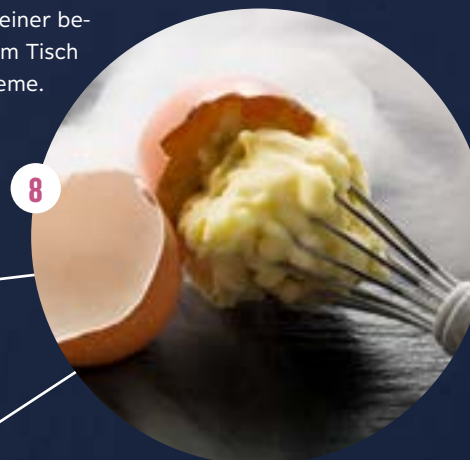
Dies wird Joan Roca zugeschrieben, der ein sehr interessantes Buch darüber verfasst hat. Allerdings wurde diese Technik bereits in den 1980er-Jahren u.a. von Cas Spijkers angewendet. Der große Unterschied zu anderen Garmethoden ist die sehr exakte Gartemperatur. Bei dieser Technik dreht sich alles um das perfekte Garen sowie den Erhalt des Geschmacks und des Feuchtigkeitsgehalts.

7 / SPAGHETTI AUS GELEE

Eine sehr erfinderische Art, ein Gelee zu gestalten, mit einem kleinen Augenzwinkern in Richtung italienische Spaghetti. Dabei wird Parmesankäsemolke mit Agar-Agar aufgeköcht und anschließend in einem Sauerstoffschlauch geliert.

8 / KOCHEN MIT STICKSTOFF (NITROGEN)

Wenn man flüssigen Stickstoff bei -196°C mit einer Flüssigkeit mischt, entsteht ein Sorbet, das fast keine Kristalle enthält. The Fat Duck hat für eines seiner berühmtesten Desserts ein Eis entwickelt, das am Tisch zubereitet wird: Nitro-Rührei mit Bacon-Eiscreme.



9 / HERZHAFTE MARSHMALLOWS

Diese Technik beruht auf der Tatsache, dass sowohl Gelatine als auch MilCHFett sehr gut Luft einschließen können. Der weitere Vorteil von Milch: Sie ist verhältnismäßig geschmacksneutral und nimmt schnell andere Aromen an. Im El Bulli wurden die Marshmallows mit geriebenem Parmesankäse oder gerösteten Pinienkernen „paniert“.

10 / ESPUMA

Eine der Techniken, die aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken ist. Sie wurde von Albert Adrià entwickelt und eignet sich dazu, einfache Zutaten zu einem sehr luftigen Schaum zu verarbeiten. Diese Himbeervariante war einer der ersten Espumas; sie besteht nur aus Himbeeren, Zucker und Gelatine.

ESPUMAS

SCHÄUMEN
MIT SIPHON



Um mit dem Siphon einen schönen Schaum zu erzeugen, benötigt man einen „Stabilisator“, der die Luft im Schaum hält. Als Bindemittel können Gelatine, Sahne oder auch Eiweiß dienen. Auf den nächsten 3 Seiten stellen wir eine Reihe von Espumas auf Sahnebasis vor und zeigen, wie einfach sie sich zubereiten lassen. Um einen stabilen Schaum zu erzeugen, wird ein Milchfettgehalt von mindestens 10% benötigt. Die Debic Culinaire Original hat einen Fettgehalt von 20%, ein Verhältnis von 50 : 50 ist daher in Ordnung, also 50% Debic Culinaire Original und 50% einer anderen Flüssigkeit. Als herzhaftes Ergänzung sind zum Beispiel Gurkensaft oder Sauerkrautsaft denkbar, als süße Alternativen bieten sich Flüssigkeiten wie etwa Erdbeer-Coulis oder Piña Colada an.

SÜSSE ESPUMAS

Die nachstehenden Rezepte eignen sich zur Verwendung als Teil eines Desserts. Damit kannst du deine Desserts à la minute garnieren, sogar am Tisch!

PIÑA-COLADA-ESPUMA

- 400 ml Debic Culinaire Original 20%
- 100 ml Kokossahne
- 300 ml Ananaspüree
- 100 ml Läuterzucker (1 : 1)
- 50 ml Rum, weiß

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Messbecher vermengen und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



KAFFEE-ESPUMA

- 500 ml Debic Culinaire Original 20%
- 350 ml Espresso, stark, gekühlt
- 50 ml Läuterzucker (1 : 1)
- 50 ml Kaffeelikör

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Messbecher vermengen und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



DULCE-DE-LECHE-ESPUMA

- 1 kleine Dose Kondensmilch
- 500 ml Debic Culinaire Original 20%
- Salz

ZUBEREITUNG

Die ungeöffnete Kondensmilchdose 3 Stunden lang in einem mit Wasser gefüllten Topf kochen. Die Debic Culinaire Original 20% in einem Topf bis zum Kochpunkt erhitzen und die karamellisierte Kondensmilch hinzufügen. Gut vermischen und mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln begasen. 3 Stunden lang durchkühlen. Vor Gebrauch kräftig schütteln.



ERDBEER-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original 20%
100 ml Läuterzucker (1 : 1)
300 ml Erdbeerpüree
50 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Messbecher vermengen und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



ZITRONEN-QUARK-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original 20%
300 g Quark
150 g Lemon Curd

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Messbecher vermengen und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



SAUERKRAUT-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original 20%
300 g Sauerkraut
100 ml Dashi (oder Geflügelbouillon)
Salz

ZUBEREITUNG

Die Debic Culinaire Original 20% erhitzen und das Sauerkraut hinzufügen. Das Sauerkraut vorsichtig garen lassen, dann das Dashi dazugeben. Alles im Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln begasen. Einige Stunden durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



ZAZIKI-ESPUMA

400 ml Debic Culinaire Original 20%
1 Gurke
4 Knoblauchzehen
300 g griechischer Joghurt
50 ml Olivenöl
5 g Dill
Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Gut durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.

HERZHAFTE ESPUMAS

Die folgenden Rezepte eignen sich als Teil eines Amuse oder einer Vorspeise. Ein Espuma kann aber auch als Salatdressing verwendet werden.

PARMESAN-ESPUMA

100 ml Vollmilch
350 g Parmesankäse
500 ml Debic Culinaire Original 20%
Salz

ZUBEREITUNG

Die Milch erhitzen und nach und nach den fein geriebenen Parmesankäse darin schmelzen. Die Debic Culinaire Original 20% hinzufügen und gut mischen, gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und in einen 1-Liter-Siphon füllen. Mit 2 Gaskapseln begasen. Einige Stunden durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



SEEALGEN-ESPUMA

800 ml Debic Culinaire Original 20%
250 g Chuka Wakame (Seealgensalat)
Salz

ZUBEREITUNG

Die Debic Culinaire Original 20% erhitzen und die Chuka Wakame hinzufügen. Ziehen lassen und die Masse im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken. In einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 2 Gaskapseln begasen. Einige Stunden durchkühlen und vor Gebrauch kräftig schütteln.



„DIE MOLEKULARKÜCHE IST NICHTS ANDERES ALS DAS SPIELEN MIT DER TEXTUR.“

Jordi Guillem
Koch im Lo Mam in Tarragona



STELL DIR VOR: EIN BEKANNTES HOTEL BITTET DICH, NEBEN DEM BEREITS VORHANDENEN HOTELRESTAURANT EIN ZWEITES RESTAURANT ZU ERÖFFNEN. DU BIST EINVERSTANDEN UND SCHLÄGST EIN KONZEPT MIT NUR ACHT TISCHEN VOR. UNTER EINER BEDINGUNG: SECHS MONATE IM JAHR WIRST DU DAS RESTAURANT SCHLIESSEN, UM EINE NEUE KARTE ZU ENTWICKELN. JORDI GUILLEM VOM LO MAM IN TARRAGONA IN SPANIEN HATTE DAZU DEN MUT. EINER DER TRENDS, DIE IHN INSPIRIEREN, IST DIE MOLEKULARKÜCHE.

Dieses Konzept ist, vielleicht nicht ganz zufällig, genau das, was sie damals auch im El Bulli taten. In dem halben Jahr, in dem das Restaurant allerdings geöffnet hat, ändert sich Jordi zufolge nichts am Menü. „Falls wir während der Saison Ideen haben, schreiben wir sie auf und kümmern uns später darum. Denn wenn wir erst einmal anfangen, können wir nicht mehr aufhören.“ Dabei geht es nicht nur um die Gerichte. Auch die Position und Einteilung der Tische, das Besteck, die Teller: Alles wird hinter geschlossenen Türen neu konzipiert. Die Gerichte selbst werden teilweise in Gegenwart eines Wissenschaftlers entwickelt. Jordi: „Ich arbeite schon lange mit Pere Castells, einem großen Wissenschaftler, zusammen. Er präsentiert immer wieder neue Entwicklungen und Techniken. Gerade die Kombination von Kochkunst und Wissenschaft erzielt besonders gute Ergebnisse.“

INSPIRATION AUS DER WISSENSCHAFT

Technik ist für Jordi immer der Ausgangspunkt. „Ohne die Wissenschaft gibt es keinen Fortschritt, das ist in der kulinarischen Welt wie beim Sport. Wissenschaft, nun, im Grunde ist das vor allem Forschung. Ein Verfahren, das dazu beiträgt, etwas zu erreichen. Sie erklärt dir, warum Dinge passieren. Warum wird aus einem Ei ein Omelett, wenn man es erhitzt? Das hat mit dem Protein zu tun. Ferran Adrià hat im El Bulli Techniken verwendet, die bereits in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kamen. Dadurch hat er neue Anwendungen und Texturen entdeckt. Die Leute kannten das nicht. Das war das Überraschende, nicht die Technik selbst. Für mich ist die Molekularküche nichts anderes als das Spielen mit der Textur.“

ALT UND NEU

Auch heute ist seiner Ansicht nach noch viel vom Erbe der Molekularküche zu erkennen. „Der heutige Trend geht dahin, das Lebensmittel in den Mittelpunkt zu stellen. Auch klassische Zubereitungsmethoden kehren wieder zurück. Nehmen wir zum Beispiel die Sauce hollandaise: Die wird echt wieder populär. Interessanterweise verwenden sie dafür heute aber auch Geräte aus der Molekularküche. Mit einem Thermomix lässt sich nämlich die Temperatur der Sauce hollandaise viel besser perfekt regeln. Dadurch bekommt man eine sehr stabile Sauce.“

MEERBRASSE

mit schwarzer Tinte, Sauce hollandaise
mit Safran und eingelegtem Meerfenchel



„Dieses Gericht kombiniert die heutige Technik der Temperaturkontrolle mit einer ausgesprochen komplexen Sauce, die sich ebenso einfach wie risikolos zubereiten lässt. Dabei handelt es sich um ein klassisches Gericht, das hier aber in innovativer und mutiger Weise präsentiert wird.“

JORDI GUILLEM, KOCH IM LO MAM IN TARRAGONA



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Fisch

1 kg Meerbrassenfilet ohne Haut
und Gräten

Sauce hollandaise

50 ml Wasser
130 g Debic Markenbutter
6 Eigelbe
30 ml Chardonnay-Essig
100 ml Debic Culinaire Original 20%
2 g Salz
25 ml Tintenfischfarbe
0,1 g Safran

Garnitur

100 g Meerfenchel, eingelegt
10 g Zitrone, schwarz, getrocknet



ZUBEREITUNG

Sauce hollandaise

Die Sauce hollandaise im Thermomix zubereiten. Wasser, die Debic Markenbutter, Eigelb, Essig, die Debic Culinaire Original 20% und Salz hinzufügen. 9 Minuten lang im Thermomix bei 85 °C auf Stufe 3 verarbeiten. Abkühlen lassen und zur Seite stellen. 1/3 der Mischung entnehmen und die Tintenfischfarbe hinzufügen. In eine Quetschflasche füllen und zur Seite stellen. Den Safran zu den restlichen 2/3 der Sauce geben.

ANRICHTEN

Die Meerbrassenfilets grillen, die Safran-Hollandaise darübergießen und mit der schwarzen Sauce hollandaise verzieren. Mit dem eingelegten Meerfenchel und der geriebenen schwarzen Zitrone servieren.

Die nachhaltige Küche

KOCHEN IM HIER UND JETZT MIT EINEM AUSBLICK IN DIE ZUKUNFT

Wir haben die wichtigsten kulinarischen Trends der letzten hundert Jahre vorgestellt. Wir haben gezeigt, welche Techniken und Erkenntnisse daraus hervorgegangen sind. Aber wo sind wir denn nun eigentlich gelandet? Welcher Trend herrscht im Augenblick vor? Die Köche, die die heutige Gastronomie inspirieren, sind sich sehr bewusst, wo sie leben und arbeiten. Sie treffen ihre Entscheidungen mit Blick in die Zukunft. Daher sprechen wir aktuell von der „nachhaltigen Küche“. Nachhaltigkeit bedeutet, dass man versucht, Vorhandenes zu erhalten: nicht nur was die Erde betrifft, sondern auch die Kultur des jeweiligen Landes oder der Region. Redzepi bezeichnet seine Küche nicht als Nordic Cuisine, sondern als Küche des „Hier und Jetzt“. Alex Atala und Virgilio Martínez haben die Küche und die Produkte ihrer Länder ins Rampenlicht gestellt. In Belgien tun das Köche wie Kobe Desramaults, Willem Hiele und Sang-Hoon Degeimbre bereits seit Jahren.

Was bleibt uns davon?

In den letzten hundert Jahren hat sich die Welt tiefgreifend verändert. Insbesondere die Umwelt und deren Rettung werden unser Leben in den kommenden Jahren stark beeinflussen. Umfassende Maßnahmen wurden angekündigt, um das Fortbestehen unseres Planeten auch in Zukunft zu sichern. Das hat Auswirkungen auf uns alle. Das Schöne ist, dass Köche wirklich etwas dazu beitragen können. Indem sie sich die Auswirkungen ihres Kochstils vor Augen halten, vor allem aber, indem sie die Gäste mit Gerichten inspirieren, die zu einer positiven Veränderung beitragen. Die hier genannten Köche konzentrieren sich alle auf ihre Art und Weise auf regionale Erzeugnisse. Obwohl wir darüber früher manchmal unsere Nase gerümpft haben...

Wichtige Köche dieser Zeit:

René Redzepi
Christian Puglisi
Jonnie Boer
Magnus Nilsson
Alex Atala
Virgilio Martínez
Joris Bijlenda



„NACHHALTIGKEIT BEZIEHT SICH NICHT NUR AUF DIE UMWELT, SONDERN AUCH AUF DIE ZUKUNFT UNSERER KULTUR.“

KRAFTNAHRUNG FÜR DEIN TEAM

Das ultimative Personalesen

Die Bedeutung einer guten Ernährung ist uns allen bewusst, dennoch bleibt es weiterhin ein wichtiges Thema: das Personalesen in der Gastronomie. Hier und da sieht man positive Entwicklungen, allgemein aber ist die Verköstigung der Belegschaft noch immer das Kuckuckskind der Restaurantküche. Die wichtigsten Gründe dafür sind vermutlich der Aufwand und die Kosten. Wenn die Verköstigung des Personals jedoch weder viel Zeit noch Geld beansprucht, gibt es keinen Grund mehr, kein ordentliches Gericht auf den Tisch zu bringen. In weniger als einer Viertelstunde ein gesundes Gericht zaubern, und das zu einem Einkaufspreis von maximal drei Euro: Wie soll das gehen? Wir stellen euch eine Reihe ausgeklügelter Gerichte vor, die jeder Koch zubereiten kann. Einfach, schmackhaft, kostengünstig, vielseitig und gesund: Kraftfutter für harte Arbeiter!

Leckere Variation

Abgesehen davon, dass es langweilig werden kann, zu oft das Gleiche zu essen, ist eine abwechslungsreiche Ernährung vor allem gesund. Und wenn du eine ganze Woche oder sogar einen Monatszyklus im Voraus planst, kannst du sogar mit dem Einkaufspreis der Mahlzeiten spielen. Dann ist es kein Problem, eine etwas teurere Zutat für das Hauptgericht zu verwenden, wenn es dafür am nächsten Tag ein spottbilliges Gemüsecurry gibt. Die Mahlzeiten sollten darüber hinaus nicht zu schwer sein, um das sogenannte Suppenkoma zu vermeiden. Ein gut ausbalanciertes Gericht gibt Energie und hat einen Mehrwert für die Arbeitsmotivation des Teams. Für deine Kollegen ist es die wichtigste Mahlzeit, die du kochst!

„Für deine Kollegen ist es die wichtigste Mahlzeit, die du kochst!“

Checkliste Mahlzeitzyklus

Um die Sache ein wenig zu vereinfachen, haben wir eine Checkliste mit Anregungen entwickelt, die eine gute Mahlzeit und die Planung des Personalesens erfüllen sollten. Dazu gehören:

- Bekannte Gerichte, eventuell mit einem Twist
- Abwechslungsreiche Gerichte und Zutaten
- Maximal fünfzehn Minuten Arbeit pro Tag (die Garzeit nicht mitgerechnet)
- Einkauf unter drei Euro pro Person pro Mahlzeit
- Die Hälfte der Woche vegetarisch (nachhaltig und wirtschaftlich)
- Gerichte ohne rohen Knoblauch und rohe Zwiebeln
- Keine frittierten Hauptbestandteile
- Einmal pro Woche (nachhaltigen) Fisch

BEISPIEL FÜR EINEN WOCHENZYKLUS

1. Pasta mit Pilzen, Tomaten und Oliven
2. Kichererbsencurry mit Reis
3. Schmortopf mit würzigen Frikadellen
4. Wrap mit unterschiedlichen Füllungen
5. Poké Bowl mit wechselnden Beilagen
6. Couscous-Salat
7. Quiche mit einem frischen Salat



SPAGHETTI MIT PILZEN, TOMATE UND OLIVEN

Ein leckeres, würziges Pastagericht mit viel Gemüse.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- Spaghetti**
 - 1 kg Spaghetti
 - 100 g Salz
 - 100 ml Olivenöl
- Pastasauce**
 - 2 kg Champignons, braun, klein geschnitten
 - 50 ml Sonnenblumenöl
 - 3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
 - 1 kg Tomaten, in kleine Stücke geschnitten
 - 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 350 g Kalamata-Oliven ohne Stein
 - 20 g Petersilie, fein geschnitten
 - 400 ml Debic Culinaire Original 20%
 - 60 g Eigelb
 - Salz und Pfeffer
- Rucolasalat**
 - 250 g Rucola
 - 100 g Parmesankäse, gerieben
 - 20 g Basilikum
 - 150 g Kürbiskerne
 - Olivenöl
 - Aceto balsamico

ZUBEREITUNG

- Spaghetti**

Die Spaghetti gemäß der Anweisung auf der Verpackung in 10 Liter gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und 100 ml des Kochwassers auffangen. Die Spaghetti mit dem Olivenöl und dem Kochwasser vermengen.
- Pastasauce**

Die Pilze 5 Minuten lang bei starker Hitze im Sonnenblumenöl braten, dabei ab und zu schwenken. Die Zwiebelringe hinzugeben und 5 Minuten lang mitbraten. Tomaten, Knoblauch, Oliven und Petersilie hinzufügen. Die Debic Culinaire Original 20% mit dem Eigelb vermengen und dem Gemüse beifügen. Die Sauce 10 Minuten langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen (nicht kochen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rucolasalat**

Den Rucola, den Parmesankäse, das Basilikum und die Kürbiskerne vermengen. À la minute mit Olivenöl und Aceto balsamico anrichten.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- Endivien-Durcheinander**
 - 4 kg Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
 - Salz
 - 400 g Speckwürfel
 - 1,5 kg Champignons, braun, geschnitten
 - 3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
 - 4 Knoblauchzehen
 - 200 g Debic Markenbutter
 - 100 ml Debic Culinaire Original 20%
 - Salz und Pfeffer
 - 1 kg Endivien, geschnitten
- Würzige Frikadellen**
 - 1,5 kg Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind)
 - 4 Eier
 - 80 g Paniermehl
 - 2 Zwiebeln, fein geschnitten
 - 3 TL Salz
 - 50 g Ketchup
 - 40 g Sambal Oelek
 - 2 TL Knoblauchpulver
 - 60 ml Debic Braten & Backen

ZUBEREITUNG

- Endivien-Durcheinander**

Die Kartoffeln 15 Minuten lang in reichlich Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Inzwischen die Speckwürfel bei starker Hitze ausbraten. Die Champignons hinzugeben und 5 Minuten lang mitbraten. Die Zwiebeln dazugeben und goldbraun anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und mit anbraten. Die Kartoffeln mit der Debic Markenbutter und der Debic Culinaire Original 20% zu einem glatten Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschnittenen Endivien und die Pilzmischung nach und nach unter das Püree heben.
- Würzige Frikadellen**

Den Kombidämpfer mit Heißluft auf 260 °C vorheizen. Alle Zutaten mit Ausnahme von Debic Braten & Backen miteinander vermengen und 10 Frikadellen (je 150 Gramm) daraus formen. Eine 1/2 Gastronormschale mit Debic Braten & Backen bestreichen. Die Frikadellen hineinlegen, in den Ofen stellen, sofort auf 150 °C mit 70% Dampf zurückschalten und 25 Minuten lang backen.



ENDIVIEN-DURCHEINANDER MIT WÜRZIGEN FRIKADELLEN

Eine unglaublich leckere Variation der Feld-Wald-und-Wiesen-Version. Mit Röstzwiebeln servieren!



WRAP MIT BAUCHSPECK, CHILIBOHNEN UND PICO DE GALLO

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Bauchspeck

2	kg	Schweinebauch
		Salz
4		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
		Debic Braten & Backen

Chili mit schwarzen Bohnen

500	g	rote Paprika, Brunoise
500	g	gelbe Paprika, Brunoise
1	kg	Zwiebeln, Brunoise
400	g	Staudensellerie, Brunoise
		Debic Braten & Backen
100	g	Chili-con-Carne-Kräutermischung
1	kg	schwarze Bohnen aus der Dose
2	l	Hühnerbouillon
		Sherryessig
		Salz und Pfeffer

Pico de Gallo con Piña

1/3		Ananas in Würfeln
500	g	Kohlrabi, Brunoise
1	kg	Gurke, Brunoise
500	g	rote Paprika, Brunoise
500	g	gelbe Paprika, Brunoise
1		Jalapeño, Samen entfernt, Brunoise
1	TL	Limettensaft
5	TL	Oliveöl
30	g	Koriander, frisch
		Salz und Pfeffer

Sonstiges

10		Wraps
----	--	-------

ZUBEREITUNG

Bauchspeck

Den Bauchspeck in einen Topf mit Wasser und Salz legen. Knoblauch und Lorbeer hinzufügen und das Fleisch etwa 2 Stunden lang bei niedriger Hitze garen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und in 4 Zentimeter große Würfel schneiden. Debic Braten & Backen in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefleischstücke hinzufügen und knusprig braten.

Schwarze-Bohnen-Chili

Paprika, Zwiebeln und Staudensellerie bei hoher Hitze in Debic Braten & Backen andünsten. Die Chili-con-Carne-Mischung begeben, zweimal umrühren und die schwarzen Bohnen sowie die Hühnerbouillon hinzufügen. Etwa 30 Minuten lang simmern lassen. Mit Sherryessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pico de Gallo con Piña

Alle Zutaten miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Wie ein echtes Spitzengericht steckt dieser Wrap in puncto Aromen, Temperatur und Textur voller Gegensätze. Die Füllungen lassen sich endlos variieren.

KICHERERBSEN-CURRY MIT REIS, TOMATEN-SALSA UND GURKEN-RELISH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kichererbsen-Curry

2	kg	Zwiebeln, Brunoise
2	kg	Möhren, Brunoise
150	g	Currypaste, gelb
150	ml	Sonnenblumenöl
1	kg	Flaschenkürbis in 2 x 2 cm großen Würfeln
2,1	kg	Kichererbsen aus der Dose
1	l	Gemüsebrühe
800	ml	Kokosmilch
200	ml	Debic Culinaire Original 20%
100	g	Kokoscreme
8		Limetten, Zesten und Saft
		Salz und Pfeffer

Kokosreis

500	g	Basmatireis
1	l	Wasser
250	ml	Kokosmilch

Tomaten-Salsa

1	kg	Tomaten
2		Zwiebeln, rot
20	g	Koriander
30	ml	Rotweinessig
		Salz und Pfeffer

Gurken-Relish

3		Gurken
500	g	griechischer Joghurt
8	g	Kümmelpulver
		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kichererbsen-Curry

Die Zwiebeln, die Möhren und die gelbe Currypaste in Sonnenblumenöl andünsten. Flaschenkürbiswürfel und Kichererbsen hinzufügen und 5 Minuten lang unter Rühren bei niedriger Hitze garen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Kokosmilch, die Debic Culinaire Original 20% und die Kokoscreme hinzufügen und weitere 20 Minuten garen. Mit Limettensaft und den Limettenzesten sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Kokosreis

Den Reis mit kaltem Wasser spülen, bis das Wasser klar bleibt. Dann den Reis 10 Minuten lang im Wasser kochen, bis er fast gar ist. Die Kokosmilch hinzufügen und von der Kochplatte nehmen. Weitere 15 Minuten stehenlassen. Mit einer Gabel durchrühren.

Tomaten-Salsa

Die Tomaten in große Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln in Ringe schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und zu den Tomaten geben. Den Koriander grob hacken und alles mit dem Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurken-Relish

Die Gurken reiben und mit dem griechischen Joghurt sowie dem Kümmel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein sehr leckeres Curry, bei dem man das Fleisch nicht vermissen wird! Natürlich kannst du das Gemüse auch gleich geschnitten kaufen, dann bist du noch schneller fertig.





DIE VISION VON DEBIC

für die Zukunft der Gastronomie

Wer die Vergangenheit kennt, kann viel besser vorhersehen, was die Zukunft bringt. Natürlich bleibt das Ganze ein Glücksspiel. Aber eines, das auf dem basiert, was zuvor gewesen ist. Was die kulinarische Welt betrifft, so haben wir bei Debic in den letzten hundert Jahren deutliche Wellenbewegungen von Dingen beobachtet, die immer wieder zurückkommen. Ein durchgehender Trend ist beispielsweise die Verfeinerung der Küche. Welche wichtigen Veränderungen können wir in den kommenden Jahren in der Gastronomie erwarten?

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist zu einem Sammelbegriff geworden, an dem so oder so kein Weg vorbeiführt. Wenn wir eine einigermaßen lebenswerte Welt erhalten wollen, müssen wir uns alle entsprechend anpassen. Viel stärker als sie glauben, können Köche zu einer positiven Veränderung des Essverhaltens der Verbraucher beitragen. Sie vermögen es, die Gäste am Tisch mit nachhaltigen Gerichten zu inspirieren und ihnen zu zeigen, dass es da mehr gibt als nur ein großes Stück Fleisch oder Fisch. Insbesondere mit speziellen Gemüsezubereitungen kann man die Gäste wirklich überraschen.

Personal

Personal – genauer gesagt dessen Mangel – stellt jetzt und in naher Zukunft eine ziemliche Herausforderung dar. In jeder Küche fehlt wohl momentan ein Mann oder eine Frau, denn es gibt immer mehr Restaurants und immer weniger (qualifizierte) Köche. Hat man dann erst einmal gute Leute, besteht die Kunst darin, sie auch zu halten. Deshalb wird es in allen Branchen – auch in unserer – immer wichtiger, den Mitarbeitern die Möglichkeit zu bieten, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Somit werden Schulungen und die ständige Aktualisierung der Fachkenntnisse einer Küchenbrigade zum essenziellen Bestandteil der Arbeitsbedingungen.

Zusammenarbeit

Mehr erledigen mit weniger Leuten: Das ist die direkte Folge des Köchemangels. Durch die Zusammenarbeit mit Dritten lässt sich der Arbeitsdruck stark verringern. Die Beauftragung von Spezialfirmen für gewisse (grundlegende) Küchenabläufe wird zunehmend an Bedeutung gewinnen. Wie viel Zeit ließe sich beispielsweise beim Einkauf der Zutaten für Desserts wie etwa eine Crème brûlée oder ein Parfait sparen? Für die Zubereitung bedarf es weiterhin der Expertise eines ausgebildeten Kochs, alles andere aber geschieht weit zweckmäßiger und unter idealen Bedingungen.

Kochen on demand

Wie heilig ist uns die Menükarte in Zukunft noch? In Amerika ist es bereits vollkommen normal, die Menükarte nur noch als eine Art Leitfaden zu betrachten. Dort orientieren sich die Bestellungen der Restaurantbesucher längst an Ausnahmen und Diätwünschen. Ist das auch unsere Zukunft? Der Verbraucher ist daran gewöhnt, auf Nachfrage fast alles zu erhalten. Dadurch stellen auch die Gäste unserer Restaurants immer höhere Anforderungen; sie möchten „on demand“ essen gehen. Ein Koch muss daher zunehmend flexibel auf Wünsche und geänderte Bedürfnisse eingehen.

Abfall

Die Verschwendung von Rohstoffen entwickelt sich immer stärker zum Tabu. Insbesondere, da uns zunehmend die Auswirkungen bewusst werden, die die Produktion von Zutaten auf unsere Erde und die Umwelt hat. Köche wie Douglas McMaster (UK) und Matt Orlando (USA) streben sogar eine Küche mit 0% Abfall an und beweisen auch, dass es möglich ist. Es sind inspirierende Pioniere wie sie, die unser Bewusstsein immer mehr schärfen. Sicher brauchen wir nicht gleich zum größten Streber zu werden, um einen relevanten Beitrag zu leisten – und nicht alle Probleme werden in der Küche gelöst. Dennoch werden sich immer mehr Glieder in der Kette vom Bauernhof bis zum Restauranttisch auf diese Entwicklungen einstellen müssen.

Wie die Zukunft im Detail wirklich aussehen wird? Die Zeit wird es zeigen. Eins wissen wir bei Debic ganz sicher: Gemeinsam mit euch bleiben wir am Ball, um das Allerbeste daraus zu machen!

„Die Gastronomie der letzten hundert Jahre vermittelt uns einen guten Eindruck von der Zukunft.“







Zeit zu feiern!

Dieses Jahr feiert Debic 100-jähriges Jubiläum – ein Jahrhundert der erfolgreichen Zusammenarbeit mit euch, unseren erstklassigen Köchen und Bäckern. Ihr treibt uns an, euch immer die besten Molkereiprodukte zur Verfügung zu stellen.

Wir freuen uns auf die nächsten 100 Jahre mit euch!
Scan den Code und erfahre mehr auf [Debic.com](https://www.debic.com).

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.



100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE